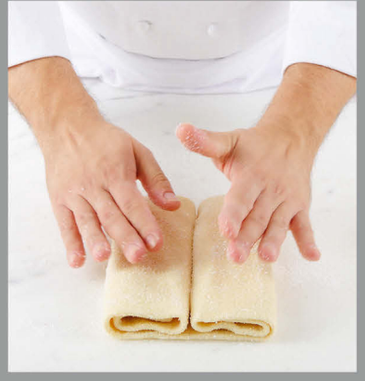
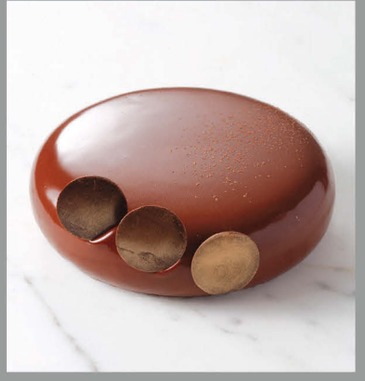
FERRANDI

PARIS

PÂTISSERIE

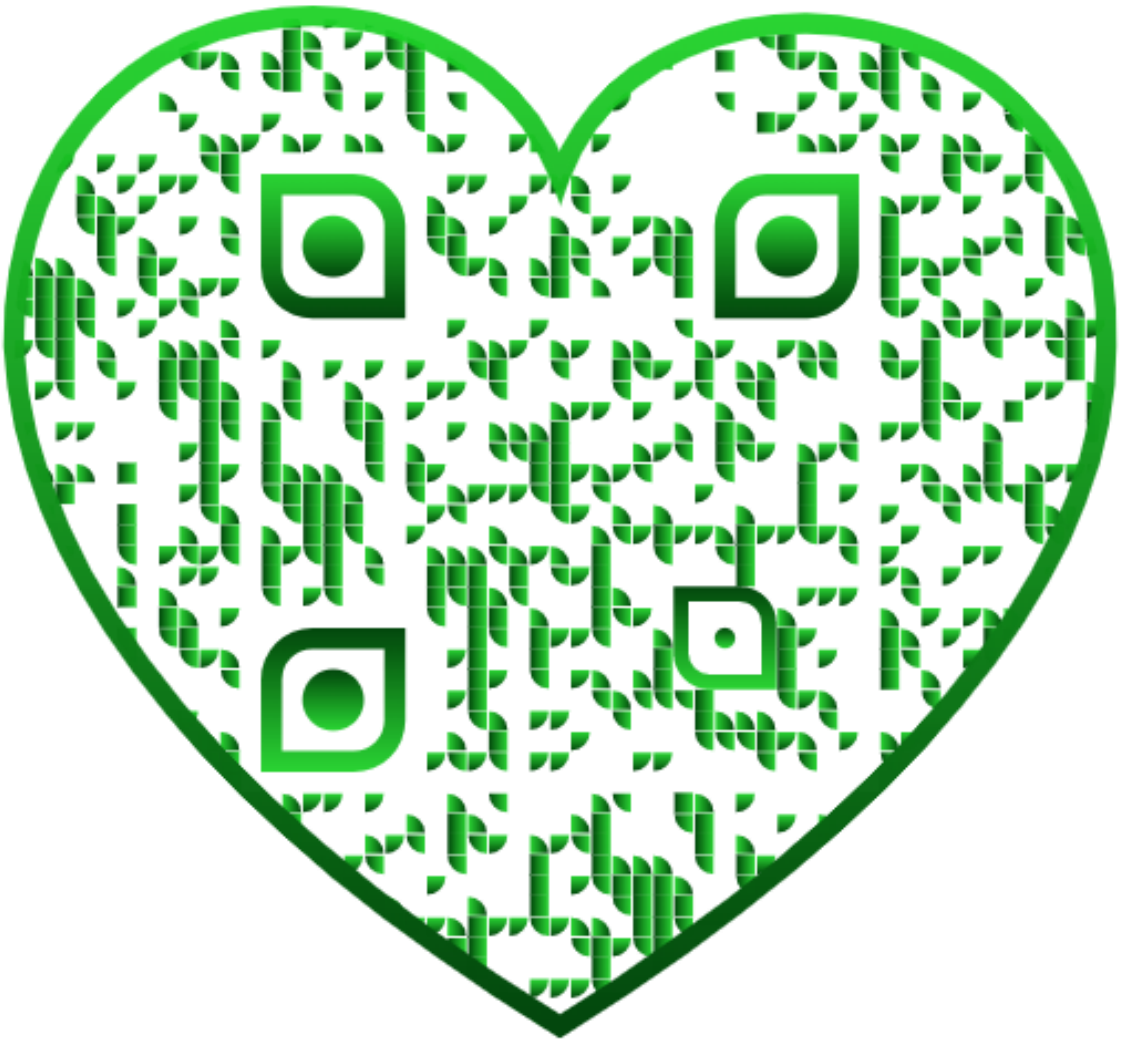
LE **SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL** D'UNE **INSTITUTION D'EXCELLENCE**





- Toutes les techniques en pas à pas
- Les conseils des chefs
- Près de 130 recettes pour tous les niveaux

Flammarion



PÂTISSERIE

TOUTES LES TECHNIQUES ET RECETTES
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE

Conception graphique et mise en pages : Alice Leroy
Collaboration rédactionnelle : Estérelle Payany

Coordination FERRANDI Paris : Audrey Janet
Chefs pâtissiers FERRANDI Paris : Stévy Antoine, Carlos Cerqueira, Claude Chiron, Bruno Ciret, Régis Ferey, Alain Guillaumin, Edouard Hauvuy

Édition : Clélia Ozier-Lafontaine assistée de Déborah Schwarz
Relecture : Sylvie Rouge-Pullon
Fabrication : Christelle Lemonnier
Photogravure : IGS-CP L'Isle d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2017
Tous droits réservés
ISBN : 978-2-0813-9845-0
N° d'édition : L.01EPMN000895.N001
Dépôt légal : octobre 2017
editions.flammarion.com

FERRANDI
PARIS

PHOTOGRAPHIES DE RINA NURRA

PÂTISSERIE

TOUTES LES TECHNIQUES ET RECETTES
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE

Flammarion

FERRANDI

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

PARIS

ÉDITO

Après la sortie de notre premier ouvrage, *Le Grand Cours de Cuisine* de FERRANDI, best-seller traduit en plusieurs langues et couronné de divers prix, il était évident de consacrer à la pâtisserie le livre suivant.

Rayonnant dans le monde entier, la pâtisserie française est réputée à juste titre pour son excellence et son inventivité, et s'enseigne à **FERRANDI Paris** depuis bientôt 100 ans.

Notre école a au cœur de sa pédagogie les notions d'apprentissage des savoir-faire traditionnels mais aussi d'innovations créatives. Un équilibre maintenu par un lien unique avec le milieu professionnel, qui a fait de l'école l'Institution de référence.

Cet ouvrage sur la pâtisserie, métier d'art et d'artisanat à la fois, ne pouvait donc contenir uniquement des recettes : fidèle à la philosophie de l'établissement, il transmet les techniques fondamentales, mais stimule également la créativité et la réflexion, essentielles dans cet art de l'exactitude et de l'expression qu'est la pâtisserie.

La passion et l'exigence que nous mettons à enseigner la pâtisserie à tous nos étudiants, jeunes ou adultes, comme aux amateurs grand public dans les cours qui leur sont dédiés, nous permet de diffuser cet art dans le monde entier. Le rayonnement de la pâtisserie française est plus que jamais à l'ordre du jour, et nous espérons que ce livre saura y concourir.

Je tiens à remercier pour la réalisation de cet ouvrage les collaborateurs de **FERRANDI Paris**, en particulier Audrey Janet qui en a assuré la coordination ainsi que plusieurs des Chefs pâtissiers de l'école qui se sont investis pour transmettre leur savoir-faire : Stévy Antoine, Carlos Cerqueira, Claude Chiron, Bruno Ciret, Régis Ferey, Alain Guillaumin et Edouard Hauvuy.

Je remercie chaleureusement tous les Chefs, amis, anciens élèves, professeurs associés ou membres du Conseil d'Orientation, qui nous ont fait l'honneur de nous confier l'une de leur recette : Ophélie Barès, Christelle Brua, Christine Ferber, Nina Métayer, Christophe Adam, Julien Alvarez, Nicolas Bacheyre, Nicolas Bernardé, Nicolas Boussin, Yann Brys, Frédéric Cassel, Gontran Cherrier, Philippe Conticini, Yann Couvreur, Christophe Felder, Cédric Grolet, Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Arnaud Larher, Gilles Marchal, Pierre Marcolini, Carl Marletti, Yann Menguy, Christophe Michalak, Angelo Musa, Philippe Urraca. Leur présence dans la pédagogie de notre école demeure essentielle et précieuse.

Bruno de Monte
Directeur de FERRANDI Paris

SOMMAIRE

8 Introduction
14 Matériel
22 Gestes de base
32 Ingrédients
52 Pâtes

60 Pâtes friables
66 Pâtes feuilletées
82 Tartes printemps-été
100 Tartes automne-hiver
130 Viennoiseries
162 Pâte à choux

190 Crèmes
210 Biscuits
228 Meringues
238 Macarons
270 Desserts simples

276 Gâteaux de voyage
312 Fours secs
336 Desserts rapides

382 Entremets

388 Entremets classiques
454 Entremets de saison

470 Occasions festives

474 Gâteaux de fête
492 Mignardises

512 Confiseries & confitures

564 Chocolat

588 Décors

608 Glaces

614 Crèmes glacées
624 Sorbets
636 Entremets glacés

648 Lexique

652 Index

656 Remerciements

FERRANDI
PARIS

DEPUIS BIENTÔT CENT ANS

FERRANDI Paris a formé dans un esprit d'excellence nombre de cuisiniers, pâtissiers et professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. De nombreuses générations de chefs reconnus ont ainsi été marquées par sa pédagogie innovante, fondée sur un lien unique avec le milieu professionnel. **La singularité de cet établissement public ?** Former aussi bien les CAP que les Bachelor et Master, les apprentis que les reconvertis et, grâce à ses programmes internationaux, les Français comme les étudiants du monde entier : la richesse de **FERRANDI Paris** réside dans sa diversité et sa créativité pédagogique. Que ce soient de jeunes étudiants en alternance, des professionnels d'entreprises du secteur, des adultes en reconversion ou des particuliers avides de perfectionnement, les bancs de l'école voient défiler tous les profils et tous les métiers de la gastronomie et de l'*hospitality management*. En liant rigueur technique et étude de l'entrepreneuriat, **FERRANDI Paris** est à l'écoute des professionnels, ne cessant d'innover pour rester précurseur… et au sommet de l'excellence, en étant la première école à proposer un programme bac +3 avec le Bachelor il y a plus de trente ans.

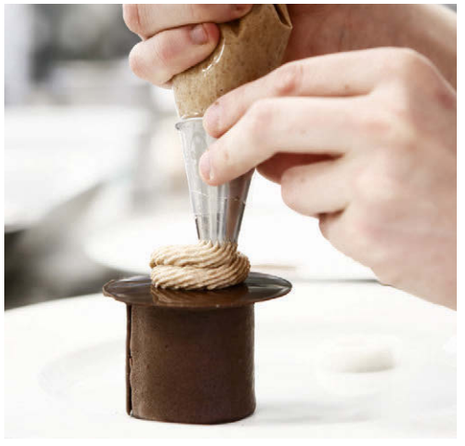
Bien plus qu'une école,
FERRANDI est un centre de vie,
d'innovation et de rayonnement
de la gastronomie pour toute
la profession.

L'EXCELLENCE POUR TOUS

FERRANDI Paris fait en effet partie des 21 écoles de la Chambre de commerce et d'industrie Paris-Île-de-France, tout comme HEC Paris, l'ESSEC BUSINESS SCHOOL, GOBELINS l'école de l'image… Elle est la seule en France à proposer toutes les formations de la gastronomie et de l'hôtellerie, du CAP au Master (bac +5).
De l'apprentissage (gratuit et rémunéré) au programme supérieur de pâtisserie, **FERRANDI Paris** ne cesse d'innover pédagogiquement pour assurer le meilleur à ses élèves. Que ce soit en restauration, arts de la table, boulangerie, pâtisserie ou hospitality management, tous les apprenants partagent une même philosophie, celle du travail et de l'exigence – les passages obligés vers l'excellence.

UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PROFILS

FERRANDI Paris, c'est trois campus, celui de Paris, celui de Jouy-en-Josas dans les Yvelines, celui de Saint-Gratien dans le Val-d'Oise ainsi qu'un site de formation à Bordeaux associé avec la CCI de Bordeaux et d'autres à venir. Chaque année, 2 300 apprentis et étudiants du CAP au bac +5, 300 étudiants internationaux avec des programmes dédiés, et environ 2 000 adultes en reconversion ou en formation continue sont formés sur les campus de **FERRANDI Paris**. L'école est fidèle à sa vocation d'institution publique, puisque 70 % des élèves intégrant **FERRANDI Paris** suivent un cursus gratuit en apprentissage (CAP, baccalauréat professionnel, mention complémentaire, BTS) alliant enseignement théorique et mise en pratique grâce aux entreprises partenaires. Cette pédagogie appuyée sur la pratique a montré son efficacité, avec un taux de réussite aux examens de 98 %, le plus élevé en France pour les diplômes du secteur.



UN CORPS PROFESSORAL FORTEMENT LIÉ AU MONDE PROFESSIONNEL

Professionnels de haut niveau, les 100 professeurs permanents de l'école ont au préalable travaillé au moins 10 ans en entreprise dans des maisons prestigieuses, en France et à l'international.

Parmi ces formateurs permanents, plusieurs Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et gagnants de prix culinaires. Véritable brigade interne, cette équipe pédagogique d'exception s'enrichit également de chefs et pâtissiers réputés animant des masterclasses ou des sessions de formation thématisées tout au long de l'année.

L'école accueille régulièrement des chefs du monde entier, afin de donner aux étudiants une culture culinaire cosmopolite les préparant au monde actuel. Les professeurs des sections internationales sont également appelés à voyager pour enseigner les techniques françaises dans le monde entier. Ainsi, la relation entre le monde professionnel et l'univers académique est l'une des composantes majeures de l'école, et l'une des clés du succès pour les élèves.

LE LIEU DE VIE DE LA CUISINE DANS PARIS

Répartis sur 25 000 m² au cœur de Paris, en plein Saint-Germain-des-Prés, les locaux historiques de l'école permettent aux élèves de bénéficier de conditions d'apprentissage idéales dans 35 laboratoires techniques et 2 restaurants d'application ouverts au public.

Lieu de vie de la gastronomie dans Paris, l'école accueille des conférences ou événements ouverts au grand public lors de manifestations comme la Fête de la gastronomie. Un atelier culinaire est également réservé aux particuliers, pour des sessions de cours avec les professionnels de **FERRANDI Paris**. Tout au long de l'année, 30 à 50 concours professionnels organisés par les grandes associations de chefs ainsi que de nombreuses autres manifestations professionnelles sont accueillis par l'école. Parce qu'elle a formé de nombreux professionnels et que ses anciens élèves y retournent souvent s'y perfectionner dans le cadre de formations réservées aux professionnels, **FERRANDI Paris** maintient un lien unique avec l'univers de la gastronomie.

UNE PÉDAGOGIE EN ACTION

La pratique, la précision du geste, l'acquisition des techniques et des savoir-faire fondamentaux dans la tradition de la gastronomie française sont les fondements mêmes de la pédagogie unique de **FERRANDI Paris**. Pas de démonstration en amphithéâtre, mais une pratique intensive des élèves pour apprendre à maîtriser les techniques des meilleurs professionnels. Dès 6 heures du matin, **FERRANDI Paris** vit au rythme des apprentissages de tous ses élèves, d'âges et d'horizons variés. Ainsi, les restaurants d'application permettent aux étudiants tant en salle qu'en cuisine de s'entraîner en situation réelle. De même, les élèves sont également appelés à mettre en œuvre leur pratique tout au long de l'année en participant à des événements professionnels prestigieux, autant d'occasions de mettre en application le savoir-faire qu'ils sont en train d'acquérir !

UNE ÉCOLE INTERNATIONALE…

Le rayonnement historique de la France en matière culinaire a acquis une portée internationale avec l'inscription par l'UNESCO en 2010 du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. **FERRANDI Paris** forme des étudiants internationaux, et prépare ses élèves à entreprendre dans le monde entier, le savoir-faire culinaire et pâtissier français étant particulièrement recherché. La renom-

mée de **FERRANDI Paris** attire chaque année, 300 élèves venus de plus de 30 pays différents. Que ce soit pour suivre les formations en cuisine, pâtisserie ou boulangerie, ou les *training weeks* destinés aux professionnels sur des sujets bien spécifiques, la gastronomie française voyage dans tous les pays. Les étudiants découvrent la richesse gastronomique française non seulement par la pratique à l'école, mais également par des voyages, des dégustations, des visites d'entreprises dans la France entière, afin de découvrir les vins, les terroirs, les fabricants de matières premières, les Marchés d'Intérêt National…

C'est dans ce cadre que **FERRANDI Paris** se développe en collaborant avec la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon pour créer en 2019 un centre de formation en cuisine et pâtisserie uniquement dédié aux étudiants internationaux. Les professeurs des formations internationales **FERRANDI Paris** sont aussi régulièrement appelés à se déplacer dans le monde entier pour animer des formations courtes destinées à d'autres professeurs ou professionnels.

…ET AUSSI POUR LES PROFESSIONNELS

FERRANDI Paris permet aux professionnels du secteur de se former tout au long de leur carrière, pour répondre aux évolutions des techniques et des tendances. Pâtisserie, boulangerie, arts de la table, gestion financière, management, hygiène et formations professionnelles obligatoires : plus de 60 formations courtes sont proposées chaque année et réactualisées pour suivre les innovations (cuisine végétale, cuisine sous vide…) et soutenir l'entrepreneuriat, en France et à l'international.

FERRANDI Paris imagine également des formations sur-mesure dédiées aux entreprises, amenant son savoir-faire et sa pédagogie dans le cadre habituel de travail des salariés. Les restaurateurs et les professionnels de l'agro-alimentaire peuvent également bénéficier des conseils des équipes de l'établissement grâce à des prestations de conseil sur mesure.

C'EST EN INNOVANT QU'ON PERDURE !

En créant il y a 35 ans le Bachelor et en faisant évoluer chaque année ses programmes et son offre de formation, **FERRANDI Paris** se singularise par sa capacité à innover pour anticiper les changements des métiers de bouche mais également celui du management. C'est ainsi que pour bien des domaines, l'école est précurseur, donne le « la » et a gagné sa réputation d'école de référence. Loin d'être refermée sur elle-même, **FERRANDI Paris** est une école ouverte sur le monde, les technologies et ce que les autres disciplines peuvent apporter à ses savoir-faire.

Pour offrir un maximum d'opportunités et d'ouvertures sur leur environnement aux élèves, **FERRANDI Paris** est partenaire d'autres institutions dont les interventions enrichissent les formations : l'Université François Rabelais de Tours, l'Institut français de la mode… Sans oublier le workshop

de photographie culinaire associant les élèves de **FERRANDI Paris** et ceux de GOBELINS, l'école de l'image, qui s'enrichissent ainsi mutuellement.
Le grand public peut également bénéficier de l'esprit **FERRANDI Paris** grâce aux MOOC (Massive Open Online Courses), formations intensives ouvertes à tous, gratuites et 100 % accessibles en ligne. Un premier MOOC a été consacré en 2015 au design culinaire, nouvelle discipline inscrite dans la modernité des consommations alimentaires. En 2017, le deuxième MOOC a traité des tendances culinaires, permettant d'acquérir une méthodologie de veille pour mieux anticiper et innover. Le prochain traitera du stylisme culinaire.

DES PARTENARIATS PRIVILÉGIÉS

Fortement connectée à l'univers professionnel, l'école entretient également des partenariats suivis avec les principales associations du milieu culinaire, comme l'Académie culinaire de France, les Cuisiniers de France, les Cuisiniers de la République, les Toques françaises, les Toques blanches international club, les Maîtres cuisiniers de France, les Maîtres restaurateurs, l'Académie nationale des cuisiniers, le Club Prosper Montagné, Euro-Toques France… ce qui donne l'opportunité aux élèves d'être associés à de nombreuses manifestations officielles, démontrant leur savoir-faire. **FERRANDI Paris** est également partenaire de nombreuses entreprises privées, qu'elle assiste dans des missions d'audit et de conseil sur-mesure.

LA PÂTISSERIE SELON FERRANDI

Du CAP au « Programme supérieur de pâtisserie » sans oublier le « Bachelor arts culinaires et entrepreneuriat, option pâtisserie », la pâtisserie est l'un des piliers de **FERRANDI Paris**, mais il ne suffit pas d'aimer les pâtisseries pour devenir un bon pâtissier. Si, comme pour la cuisine, la rigueur et la précision sont requises,

elles se révèlent indispensables pour la maîtrise des techniques très variées (boulangerie, glacerie, chocolaterie…). La créativité est aussi de mise, non seulement pour la décoration, mais également pour jouer sur les saveurs, textures et couleurs de nouveaux desserts. Devant faire preuve à la fois de rigueur et de créativité, le pâtissier doit être un artiste aux multiples facettes : des compétences variées (respect de l'hygiène, rigueur, adresse et minutie) que les professeurs de **FERRANDI Paris** ont à cœur d'inculquer à tous leurs élèves. Nombre de professionnels réputés comme Gontran Cherrier, Nicolas Bernardé, Nina Métayer, Ophélie Barès, Yann Menguy ou Yann Couvreur sont d'ailleurs issus de l'école et ont participé à l'ouvrage ici présenté.

DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE DANS LE MONDE ENTIER

Le savoir-faire pâtissier « à la française » est apprécié dans le monde entier. La réputation de la pâtisserie française amène des opportunités de carrières à l'étranger pour les étudiants français, mais attire aussi à **FERRANDI Paris** nombre d'étudiants venus du monde entier pour se former au plus haut niveau. Des formations spécifiques assurées en anglais leur sont dédiées, où 60 % des élèves viennent d'Asie. Grâce à de petits effectifs (12 à 15 étudiants par professeur) et une pédagogie par la pratique (stages auprès de grands pâtissiers), l'essentiel des grands classiques de la pâtisserie française est maîtrisé… et prêt à voyager dans le monde entier !

UN OUVRAGE PENSÉ POUR TOUS

Selon le concept innovant du premier ouvrage *Le Grand Cours de Cuisine* de **FERRANDI** – couronné de succès –, un livre sur la pâtisserie était la suite attendue pour continuer d'explorer le savoir-faire de **FERRANDI Paris** sur cette discipline fondatrice de la gastronomie à la française. Ce livre repose sur les principes pédagogiques développés par l'école, associant pratique et collaboration étroite avec les professionnels.

Les introductions thématiques permettent de poser de bonnes bases en décryptant les ingrédients utilisés, en apportant des précisions historiques, en anticipant les erreurs les plus fréquentes et donnant les clés de la réussite. La progression pédagogique s'inspire en effet du programme Bachelor de **FERRANDI Paris**, avec un niveau de difficulté des recettes progressif. Ainsi, **le niveau 1** illustre la recette de base classique, version traditionnelle. **Le niveau 2** est celui d'une recette plus sophistiquée, voire revisitée. **Le niveau 3** est signé d'un grand chef pâtissier (qui peut être également chef associé de l'école, parrain de promotion, membre du conseil d'orientation ou ancien élève de **FERRANDI**) avec les tours de main issus de l'expérience qui lui sont propres. À vous de choisir le niveau adapté à votre expérience !

ET L'AVENIR…

Innovant sans cesse dans sa pédagogie pour rester à l'écoute des professionnels, **FERRANDI Paris** a de beaux projets à l'approche de son centenaire : l'ouverture d'un hôtel pédagogique 5 étoiles pour l'application du pôle d'enseignement supérieur en hospitality management, la création d'un centre de formation en cuisine et en pâtisserie à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, destiné aux étudiants du monde entier. Au cœur de la gastronomie et de l'innovation, **FERRANDI Paris** continue à faire rayonner son expertise… pour le plus grand plaisir de tous !

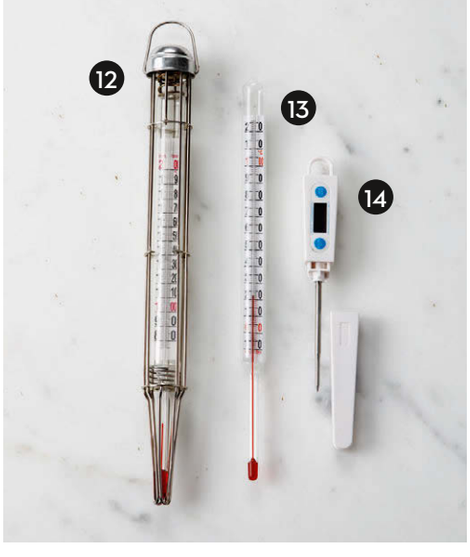
MATÉRIEL

USTENSILES

USTENSILES

1 —— Bassine à confiture en cuivre
2 —— Bocaux à confiture en verre
3 —— Écumoires
4 —— Louches ou pochons
5 —— Bassines à fond plat en acier inoxydable
6 —— Balance électronique
7 —— Siphon avec embouts et cartouches de gaz N2O
8 —— Passettes
9 —— Passoire-étamine dit chinois-étamine
10 —— Étamine dit chinois
11 —— Tamis
12 —— Thermomètre à sucre (80 à 220 °C)
13 —— Thermomètre à crème anglaise (–10 à 120 °C)
14 —— Thermomètre électronique (–40 à 200 °C)

ÉLECTROMÉNAGER



ÉLECTROMÉNAGER

1 —— Robot-pâtissier avec crochet à pâte (A), fouet (B) et feuille (C)
2 —— Robot-coupe avec lame en « S » (pour broyer et hacher)
3 —— Mixeur plongeant (pour mélanger et émulsionner)

AUTOUR DU MOULE

AUTOUR DU MOULE

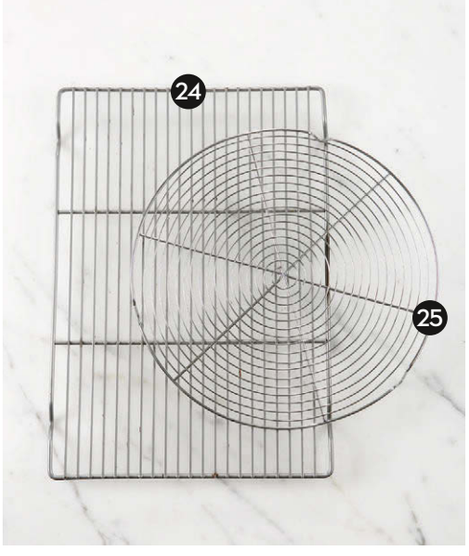
1 —— Moule à charlotte en acier inoxydable
2 —— Moule à cake à revêtement antiadhésif
3 —— Plaque à madeleine en acier inoxydable
4 —— Moule à tarte à revêtement antiadhésif
5 —— Moules à manqué à revêtement antiadhésif
6 —— Moules à brioche
7 —— Moules à canelé en cuivre
8 —— Moules souples en silicone
9 —— Moule à kougelhopf en terre cuite
10 —— Ramequins ou moules à soufflé
11 —— Cercles à entremets
12 —— Cercle à tarte
13 —— Carré à entremets
14 —— Cadre à entremets
15 —— Toile de cuisson siliconée ou tapis silicone
16 —— Toile siliconée à macarons
17 —— Découpoir ou emporte-pièce cannelé à chaussons aux pommes en acier inoxydable
18 —— Découpoir ou emporte-pièce uni en acier inoxydable
19 —— Découpoir ou emporte-pièce uni en Exoglass®
20 —— Film étirable ou film alimentaire
21 —— Bande Rhodoïd (pour les entremets)
22 —— Feuille guitare (pour le chocolat)
23 —— Papier sulfurisé
24 —— Grille rectangulaire à pied en acier inoxydable
25 —— Grille ronde à pied en acier inoxydable
26 —— Plaque en acier inoxydable
27 —— Plaque perforée en acier inoxydable
28 —— Plaque à confiserie en acier inoxydable

11
12
13
14

SILPAT Macarons
15
16

17
18
19

20
21
22
23


24
25

26
27
28

PETIT MATÉRIEL

PETIT MATÉRIEL

1 —— Couteau de tour
2 —— Couteau-scie (pour trancher entre autres les génoises et pour hacher le chocolat)
3 —— Filet de sole (pour les décors et travail du chocolat)
4 —— Couteau d'office
5 —— Spatule Exoglass®
6 —— Maryses
7 —— Fouet allongé
8 —— Corne
9 —— Râpe Microplane
10 —— Fourchette à chocolat à tremper
11 —— Zesteur-canneleur
12 —— Cuillère parisienne ou à boule
13 —— Éplucheur économe
14 —— Cuillère à glace
15 —— Rouleau à pâte
16 —— Coupe-pâte
17 —— Pince à tarte (pour décorer les bords des tartes, pâtés et tourtes)
18 —— Rouleau « pic-vite » (pour piquer les pâtes)
19 —— Tamis
20 —— Brosse à farine
21 —— Pinceaux
22 —— Palettes
23 —— Palettes coudées
24 —— Poche à douille jetable en polyéthylène (plus hygiénique)
25 —— Douilles en polycarbonate

19
18
15
17
16

21
20

22
23

25
24

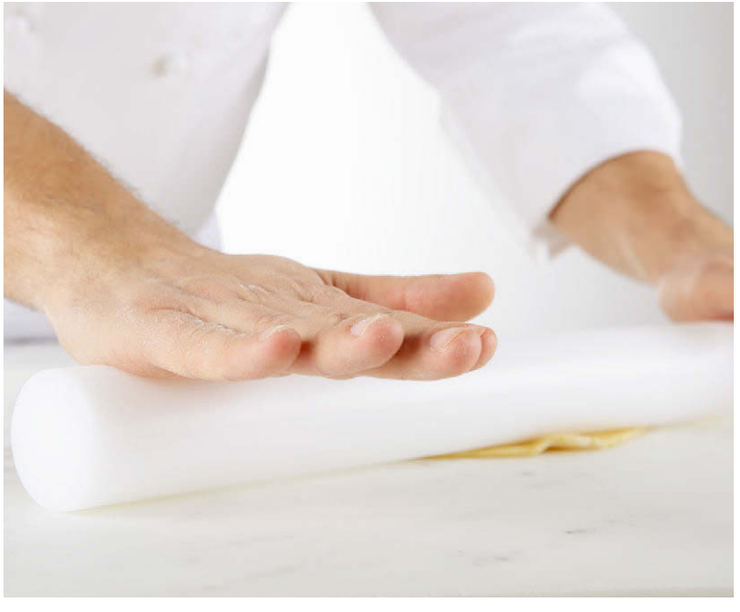
GESTES DE BASE

Utiliser un rouleau

1 • Placez le bout des doigts sur le rouleau.

2 • Faites glisser le rouleau des doigts vers la paume des mains en exerçant une pression. Répétez le mouvement selon la taille de la pâte à abaisser.

3 • Faites-le revenir en position initiale et recommencez...



4 • ... jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée.

Foncer une pâte par tamponnage

1 • Placez l'abaisse de pâte préalablement piquée sur les moules à tarte individuels.

2 • Avec les chutes ou le reste de pâte faites une boule. Trempez-la dans la farine et appuyez dans les moules pour foncer la pâte.

3 • Passez 2 rouleaux sur le dessus des moules pour aider à retirer l'excédent de pâte.

4 • Vous obtenez des moules parfaitement foncés.

Foncer une pâte – Technique 1

1 • Beurrez le cercle.

2 • Étalez la pâte puis posez le cercle sur l'abaisse. Vérifiez qu'il y ait environ l'équivalent de 2 doigts de pâte autour du cercle.

5 • Placez l'abaisse de pâte sur le cercle.

6 • Foncez-la en faisant bien descendre la pâte contre les bords.

3 • Retirez le cercle, fleurez l'abaisse de pâte puis à l'aide de la brosse à farine, retirez le surplus.

4 • Faites-y des trous avec le rouleau « pic-vite ».

7 • Soulevez légèrement le cercle et avec le pouce, faites descendre la pâte pour qu'elle se place bien à la base du cercle.

8 • Créez un petit rebord vers l'intérieur sur tout le pourtour.

Foncer une pâte – TECHNIQUE 1 (suite)

9 • Avec un rouleau, passez sur le dessus pour retirer l'excédent de pâte.

10 • Avec le pouce et l'index, pincez pour relever la bordure.

11 • À l'aide d'une pince à tarte, pincez la bordure à intervalles réguliers.

12 • Faites tout le tour pour obtenir une jolie bordure.

Foncer une pâte – TECHNIQUE 2

1 • Beurrez le cercle préalablement puis placez l'abaisse de pâte sur le cercle et foncez-la. À l'aide d'un couteau, piquez la pâte.

2 • Passez le rouleau sur le dessus du cercle pour aider à retirer l'excédent de pâte.

3 • Avec le pouce et l'index, remontez les bords de la pâte contre la paroi du cercle.

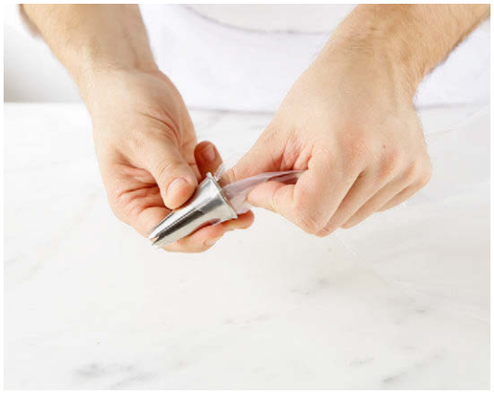
4 • À l'aide d'un couteau d'office, retirez l'excédent de pâte en plaquant la lame contre le dessus du cercle.

Remplir et utiliser une poche à douille

1 • Insérez la douille de votre choix dans une poche.

2 • À l'aide d'un couteau, coupez la pointe de la poche à environ la moitié de la hauteur de la douille.

3 • Tournez la poche (un tour complet) au niveau de la douille pour empêcher la préparation de descendre.



4 • Enfoncez cette vrille dans la douille, le temps du remplissage de la poche.

5 • Rabattez les bords de la poche sur l'une de vos mains pour faciliter le remplissage.

6 • À l'aide d'une corne, remplissez la poche de votre appareil (crème, mousse, meringue...).

7 • Relevez le haut de la poche.

8 • Tenez d'une main le haut de la poche et avec l'autre main pincez-la pour faire descendre la préparation jusqu'à la douille.

9 • Tirez sur la douille pour défaire la vrille.

10 • Poussez de nouveau la préparation jusqu'à la douille.

11 • Prenez bien en main la poche et passez la partie de la poche vide derrière le pouce.

12 • Pochez en appuyant avec la paume et les doigts de façon homogène pour gérer le flux.

INGRÉDIENTS

Pas de bonne pâtisserie sans ingrédients bien choisis !
Voici l'essentiel des produits de base auxquels les recettes des pages suivantes font appel.

LES PRODUITS LAITIERS

Omniprésents car vecteurs de goût et de texture, le lait, la crème et le beurre occupent une place primordiale dans la qualité des pâtisseries.

LAIT

La dénomination « lait » sans indication de l'espèce est réservée au lait de vache, le plus communément utilisé. Sauf mention contraire, les recettes de cet ouvrage emploient du lait demi-écrémé.

— **BIEN CHOISIR** On emploie en pâtisserie du lait frais pasteurisé ou du lait UHT, jamais de lait cru. Le premier a un goût plus marqué, tandis que le lait UHT permet un résultat identique tout au long de l'année. Le lait demi-écrémé reste le plus employé, mais dans certains types de préparations, comme la crème anglaise, le clafoutis ou le flan, l'utilisation de lait entier donnera un résultat plus gourmand, car plus onctueux.
— **BIEN CONSERVER** Après ouverture, le lait UHT doit être stocké au réfrigérateur à +3 °C et se conservera 3 jours. Le lait frais se conserve 7 jours au réfrigérateur à +3 °C avant ouverture, mais une fois ouvert il doit être consommé dans les 2 à 3 jours.

Couleurs d'emballage	ROUGE	BLEU	VERT	JAUNE
Type	Entier	Demi-écrémé	Écrémé	Lait cru
Matière grasse/litre	36 g	15,5 g	Moins de 3 g	Variable

CRÈME LIQUIDE

Dite aussi « fleurette », c'est une crème non ensemencée (ne contenant pas de ferments lactiques) et non acide, comprenant au minimum 30 % de matière grasse. C'est celle que l'on utilise pour la chantilly.

— **BIEN CHOISIR** Privilégiez une crème fleurette pasteurisée et entière, au rayon frais. À savoir : la crème liquide UHT est moins goûteuse et contient le plus souvent des additifs. Les bouchons de la crème entière sont rouges, ceux de la crème allégée en matière grasse sont bleus : n'employez jamais de crème allégée en pâtisserie.
— **BIEN CONSERVER** Au réfrigérateur à +4 °C.

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

Fermentée et légèrement acide, dite aussi « crème double », elle contient au moins 30 % de matière grasse. Elle est peu utilisée en pâtisserie, sauf pour les truffes et certaines viennoiseries.

— **BIEN CHOISIR** Optez pour une crème fraîche pasteurisée entière. La crème d'Isigny et la crème de Bresse sont toutes deux distinguées par une AOP.
— **BIEN CONSERVER** Au réfrigérateur à +4 °C.

MASCARPONE

De texture souple et de saveur douce, cette triple crème (contenant au minimum 50 % de matière grasse) apporte de l'onctuosité. Elle est utilisée pour le tiramisu et peut également être utilisée dans le montage de la crème Chantilly, dans une proportion de 30 %, pour la rendre plus stable.

— **BIEN CONSERVER** Au réfrigérateur à +4 °C.

LAIT EN POUDRE

Uniquement composé de lait déshydraté sans additif, le lait en poudre conserve les protéines, les matières grasses, les vitamines et les minéraux du lait. Il permet d'enrichir une préparation en matière sèche et parfois en gras sans ajouter d'eau, ce qui permet de jouer sur les consistances et le goût. On l'utilise pour la préparation des yaourts, dans les crèmes glacées et parfois dans les viennoiseries.

— **BIEN CONSERVER** Au sec et à l'abri de la lumière.

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Élaborée par évaporation partielle du lait et ajout de sucre, la texture très particulière du lait concentré sucré peut être mise à profit pour réaliser des glaçages brillants.

— **BIEN CONSERVER** Avant ouverture, au sec. Après ouverture, au réfrigérateur à +4 °C, à consommer dans les 3 jours.

BEURRE

Comme il est composé à 82 % de matière grasse laitière et à 16 % d'eau, la qualité du beurre est primordiale en pâtisserie, aussi bien pour le goût que pour la texture. Respectez bien la texture indiquée pour son incorporation dans la recette, la réussite peut en dépendre !

— **BIEN CHOISIR** En pâtisserie, on emploie du beurre doux, pasteurisé ou salé et de préférence AOP (Charentes-Poitou, Isigny, Bresse).
— **BIEN CONSERVER** Le beurre pasteurisé se conserve 8 semaines entre 0 et +4 °C. Le beurre captant les odeurs, veillez à toujours bien l'emballer pour qu'il conserve sa saveur délicate.

QU'EST-CE QUE LE BEURRE DE TOURAGE ?

C'est un beurre qui a plus de plasticité. Il est recommandé pour réussir le feuilletage traditionnel. On le trouve dans les magasins professionnels, mais à défaut, utilisez un beurre AOP, notamment un beurre Charentes-Poitou, qui permet d'obtenir un excellent résultat.

QU'EST-CE QUE LE BEURRE NOISETTE ?

C'est un beurre dont on fait évaporer l'eau en prolongeant la cuisson jusqu'à la caramélisation du lactose. On obtient une teinte dorée et des arômes plus marqués. Faites-le fondre jusqu'à atteindre la couleur désirée et plongez le fond de la casserole dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Filtrez à l'aide d'une étamine puis utilisez dans des financiers ou madeleines pour leur donner un irrésistible goût de noisette.

QU'EST-CE QUE LE BEURRE CLARIFIÉ ?

C'est du beurre fondu, dont on a ôté toutes les impuretés, présentes sous la forme d'une couche laiteuse lors de la fonte. Le beurre clarifié ne comporte plus d'eau et se compose à 100 % de matière grasse : ainsi, il supporte des températures de cuisson élevées sans brûler.

LES BONS RÉFLEXES

- Si la recette requiert du beurre pommade, sortez-le bien à l'avance du réfrigérateur.
- Coupez le beurre en petits morceaux (5 à 6 mm de côté) pour l'incorporer facilement dans les pâtes.
- Coupez le beurre en morceaux pour le faire fondre.
- Surveillez attentivement la fonte : le beurre brûle rapidement, à 120 °C.
- Ne le remplacez pas par du beurre à tartiner, des produits tartinables ou du beurre allégé.

TECHNIQUES D'UTILISATION

BEURRE MALAXÉ	
Méthode d'emploi	Travailler le beurre à l'aide d'un rouleau pour lui donner plus de plasticité quand il sort du réfrigérateur.
Propriétés	Assure la texture spécifique aux pâtes.
Utilisation	Pâte brisée, sablée, feuilletée, brioche, croissant…
BEURRE POMMADE	
Méthode d'emploi	Sorti au préalable du réfrigérateur, travaillé à la feuille ou à la spatule pour obtenir une consistance crémeuse et jamais fondue.
Propriétés	Évite les grumeaux, donne de l'onctuosité et du fondant aux crèmes et aux sauces. S'incorpore parfaitement.
Utilisation	Pâte à cake. Petits gâteaux type cigarettes, langues de chat. Crèmes : crème au beurre, crème d'amande, mousseline…
BEURRE FONDU	
Méthode d'emploi	Coupé en morceaux et fondu à feu doux sans coloration (casserole, micro-ondes).
Propriétés	Assure le moelleux, évite le dessèchement.
Utilisation	Pâtes à gâteaux et biscuits type savarin, génoise, madeleine, pain de Gênes. Beurrage des moules.
BEURRE MANIÉ	
Méthode d'emploi	Beurre avec ajout de farine.
Propriétés	Facilite le tourage et assure le croustillant.
Utilisation	Feuilletage inversé, liaison de sauce.

LES ŒUFS

La dénomination « œufs », sans indication de l'espèce, désigne exclusivement les œufs de poule, les seuls que l'on utilise en pâtisserie. Les œufs dits « coquilles » sont utilisés frais moins de 28 jours après la ponte. Plus un œuf est frais, plus son jaune sera bombé et son blanc gélatineux et épais.

MODE D'ÉLEVAGE DES POULES

Indiqué sur la boîte et sur la coquille de l'œuf, le mode d'élevage conditionne également la qualité de l'œuf. Privilégiez les œufs de type 0 ou 1.

0	Biologique	1	Poules élevées en plein air	2	Poules élevées au sol	3	Poules élevées en cage

CALIBRE DES ŒUFS

Mentionné sur la boîte, il donne une indication sur le poids de l'œuf. L'élaboration des recettes nécessitant de la précision, la mention du poids total des œufs est indispensable. Le tableau ci-dessous vous permet de savoir approximativement combien d'œufs seront nécessaires à la recette. Quand les recettes mentionnent un œuf sans préciser le poids, il s'agit toujours d'un œuf de calibre moyen.

Type d'œuf	TRÈS GROS	GROS	MOYEN	PETIT
Calibre	TG ou XL	G ou L	M	P ou S
Poids	73 g au moins	63 à 73 g	53 à 63 g	Moins de 53 g

RÉPARTITION DU POIDS D'UN ŒUF DE 55 G (CALIBRE M)

— **À SAVOIR** Pour les œufs de calibre supérieur, c'est le poids du blanc qui augmente, le jaune pesant toujours de 18 à 20 g.

— **BIEN CONSERVER** **Pour les œufs en coquille :** au réfrigérateur à +6 ou +8 °C, pour éviter leur déshydratation, à température ambiante s'ils sont utilisés rapidement. **Pour les œufs séparés :** 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique pour le blanc, 1 journée pour le jaune qui se conserve moins bien car il tend à se dessécher, il est plus fragile au niveau bactériologique. Les blancs peuvent être congelés 3 mois dans une boîte hermétique, les jaunes battus avec 10 % de leur poids en sucre peuvent être congelés 15 jours.

COQUILLE	5 g	BLANC	32 g	JAUNE	18 g

ET LES OVOPRODUITS ?
Ce terme désigne la commercialisation des œufs hors coquilles, utilisés par les professionnels : œufs liquides réfrigérés, œufs congelés… La poudre de blanc d'œuf est utilisée par exemple dans les macarons pour faciliter la montée des blancs en neige et stabiliser le mélange. On trouve ces produits dans les magasins spécialisés.

RÈGLES À SUIVRE LORS DE LA MANIPULATION DES ŒUFS

- Sortez à l'avance du réfrigérateur la quantité nécessaire pour que tous les ingrédients de la recette soient à la même température.
- Ne nettoyez jamais les œufs.
- N'utilisez pas d'œufs fêlés (sauf pour les pâtes cuites).
- Cassez-les à part et non au bord du récipient.
- Lavez-vous les mains avant, bien sûr, et après.

LES BONS RÉFLEXES

Fouettez sans attendre les jaunes avec le sucre : en contact avec le sucre, les jaunes ont tendance à « cuire » (on dit que le mélange a brûlé), ce qui forme des petits grains désagréables en bouche. Une fois les blancs battus en neige, incorporez-les rapidement à la préparation. Ils se liquéfient s'ils attendent trop longtemps.

LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRANTS

Le sucre le plus utilisé est le saccharose, extrait de la betterave ou de la canne à sucre. Son pouvoir sucrant sert de référence comparativement aux autres sucres existants, qui ont aussi leur rôle à jouer en pâtisserie et en confiserie.

— **BIEN CONSERVER** Le sucre craint particulièrement l'humidité. Le conserver dans un contenant hermétique, dans un endroit sec, aéré et tempéré.

GLUCOSE

Extrait de l'amidon du maïs, ce sucre s'utilise essentiellement en glacerie et confiserie mais aussi pour les cuissons de sucre et de caramel. Il se présente sous deux formes : liquide (sirop de glucose) et atomisé (c'est-à-dire en poudre).

— **PROPRIÉTÉS** Il améliore la conservation et la texture, en évitant le dessèchement et empêchant la recristallisation du sucre.
— **POUVOIR SUCRANT** Inférieur (50 % de moins) à celui du sucre.

ET LE FONDANT ?
Composé de sucre, de sirop de glucose et d'eau, le fondant destiné à décorer certains gâteaux ou à glacer et à enrober des fruits confits ou secs s'achète prêt à l'emploi en magasins spécialisés.

SUCRE INVERTI

Obtenu par hydrolise acide ou enzymatique du saccharose, ce sucre présenté sous forme de sirop pâteux se compose de glucose et de fructose. Il est souvent commercialisé sous le nom de « trimoline ». Par défaut, on peut le remplacer par du miel, seul sucre inverti naturel, avec un impact certain sur le goût.

— **PROPRIÉTÉS** Conserve le moelleux des préparations en évitant le dessèchement, dans les gâteaux de voyage et les pâtes à cake. Souvent utilisé en combinaison avec le glucose, il permet de mieux conserver les préparations congelées et améliore la texture de la glace en abaissant sa température de congélation. Il permet aussi d'obtenir des croûtes plus dorées à la cuisson.
— **POUVOIR SUCRANT** Supérieur (1,2) à celui du sucre.

MIEL

Seul sucre inverti produit naturellement, le miel offre une variété impressionnante de saveurs et de textures, lisses ou cristallisées.

— **PROPRIÉTÉS** Identiques à celles du sucre inverti, la saveur en plus. Indispensable dans le pain d'épice et le nougat.
— **POUVOIR SUCRANT** Supérieur (1,3) à celui du sucre.

SUCRES COMPLETS

Les sucres complets comme le rapadura, le sucre de coco, le sirop d'érable ou le sirop d'agave sont autant de sucres naturels gustativement intéressants, mais qui ne sont pas utilisés dans cet ouvrage, pas plus que les édulcorants de synthèse.

TYPES DE SUCRES

SUCRE SEMOULE	
Présentation	Grains de 0,35 à 0,4 mm.
Avantages et utilisation	Le plus utilisé. S'incorpore facilement et fond bien dans les préparations.
SUCRE CRISTAL	
Présentation	Grains de 0,5 à 0,6 mm
Avantages et utilisation	Pour enrober les pâtes de fruits, apporter du croquant à des sablés. Rend les pâtes plus collantes.
SUCRE EN GRAINS **(dit aussi perlé ou cassons)**	
Présentation	Gros grains de différents calibres.
Avantages et utilisation	En décor sur les chouquettes, brioches, tropéziennes…
SUCRE GLACE	
Présentation	Grains de 0,08 à 0,1 mm. Obtenu par broyage du sucre cristal. Peut contenir de l'amidon pour éviter l'agglomération.
Avantages et utilisation	En décoration. S'incorpore facilement dans la pâte sucrée.
SUCRE À CONFITURE	
Présentation	Mélange de sucre semoule, de pectine et d'acide citrique destiné à faciliter la préparation des gelées et confitures.
Avantages et utilisation	Évite d'ajouter de la pectine aux confitures, assure la prise.
CASSONNADE	
Présentation	Sucre brut de jus de canne.
Avantages et utilisation	Saveur caramélisée et ambrée.
VERGEOISE	
Présentation	Provenant de sirops d'épuisement de raffinerie de sucre de betterave.
Avantages et utilisation	Moelleuse, colorée et parfumée, au léger goût de réglisse.
MUSCOVADO	
Présentation	Sucre de canne complet riche en mélasse.
Avantages et utilisation	Moelleux, tendant à s'agglomérer, au goût épicé et réglissé.
MÉLASSE	
Présentation	Sirop épais
Avantages et utilisation	Goût marqué de réglisse.

CUISSON DU SUCRE

Voir le tableau *cuisson du sucre* p. 516.

LE CACAO ET LE CHOCOLAT

Du cacaoyer, on tire le cacao et sa matière grasse, appelée beurre de cacao, que l'on transforme en chocolat pour notre plus grand plaisir. Ingrédient fétiche des gourmands, le chocolat dans toute sa variété est l'un des produits clés à savoir maîtriser en pâtisserie.

CHOCOLAT

Pour être nommé « chocolat », le produit fini doit comporter au moins 35 % de composant sec de cacao. Selon le type de chocolat, il va également contenir du sucre, du beurre de cacao, des émulsifiants, de la poudre de lait, des arômes…

TYPE DE CHOCOLAT	COMPOSITION
Chocolat noir	Cacao, sucre, beurre de cacao, arôme(s), émulsifiant(s)
Chocolat au lait	Cacao, sucre, beurre de cacao, lait en poudre, arôme(s), émulsifiant(s)
Chocolat blanc	Beurre de cacao, sucre, lait en poudre, arômes, émulsifiant(s)

— **BIEN CHOISIR** Tout est fonction de l'utilisation : pour préparer une mousse onctueuse ou réaliser un moulage brillant, on n'a pas besoin du même type de chocolat ! Deux critères importants sont à prendre en compte :

– La teneur en beurre de cacao

Plus un chocolat est riche en beurre de cacao, plus il sera fluide et adapté pour faire des moulages. Ce n'est pas indiqué ? Regardez sur la composition nutritionnelle le taux de matière grasse pour 100 g de chocolat fini : c'est la quantité de beurre de cacao qu'il comporte.

– Le pourcentage de cacao

On associe inconsciemment un pourcentage élevé de cacao à une saveur marquée. En effet, plus il y a de cacao, moins il y aura de sucre. Pour autant, selon le terroir, le type de cacao, sa torréfaction et sa fabrication, sa saveur peut être moins marquée qu'un chocolat à 60 % de cacao. Une seule solution : goûter différents chocolats pour évaluer leur force et leur typicité, et les choisir selon l'effet voulu.

QU'EST-CE QUE LE CHOCOLAT « DE COUVERTURE » ?

C'est un chocolat riche en beurre de cacao (31 % minimum), ce qui lui permet de fondre plus aisément, d'être plus fluide, d'adopter donc une texture plus fine en refroidissant. Une fois tempéré (voir techniques p. 570 à 572), il est employé pour les moulages, tablettes, enrobages de bonbons…

— **BIEN CONSERVER** Tous les chocolats doivent être conservés au sec et à l'abri de la lumière dans des emballages hermétiques, à 15-20 °C.

CACAO EN POUDRE

Poudre brune, le cacao a tendance à s'agglomérer. Tamisez-le toujours avant utilisation.

— **BIEN CHOISIR** Optez pour du cacao pur et non sucré.
— **BIEN CONSERVER** Hermétiquement emballé au sec et à l'abri de la lumière.

BEURRE DE CACAO

Désodorisée, cette matière grasse peut être ajoutée au chocolat après avoir fondu au bain-marie. Elle peut aider au tempérage.

— **BIEN CHOISIR** Sous forme de pain (adapté si vous utilisez de grosses quantités) ou de poudre micronisée à acheter dans les magasins professionnels.
— **BIEN CONSERVER** Il craint particulièrement la chaleur. Conservez-le comme le chocolat, au sec et à l'abri de la lumière dans un emballage hermétique, à 15-20 °C.

PÂTE DE CACAO

Dit aussi « cacao pure pâte », « liqueur de cacao » ou « masse de cacao », c'est la force du cacao sans aucun sucre ajouté. Il est idéal pour parfumer les crèmes ou mélanger à du praliné.

— **BIEN CHOISIR** Comme pour le beurre de cacao, il existe en pain (adapté aux usages intensifs) ou en pistoles, plus adaptées aux petites quantités.
— **BIEN CONSERVER** Au sec et à l'abri de la lumière dans un emballage hermétique, à 15-20 °C.

LA FARINE ET LES PRODUITS CÉRÉALIERS

FARINE DE BLÉ

FARINE T45	
Infos	La plus raffinée, très blanche.
Usage	Viennoiseries, pâtes levées.
FARINE T55	
Infos	La plus courante. De couleur blanche.
Usage	Pâtisseries, feuilletages, pâtes friables, pâte à foncer.
FARINE T65	
Infos	De couleur crème.
Usage	Biscuits et pains de campagne rustiques.
FARINE T80	
Infos	Dite aussi bise ou semi-complète. De couleur beige.
Usage	Biscuits et pains de campagne rustiques.
FARINE T110	
Infos	Dite complète. De couleur grise.
Usage	Pains complets et bis.
FARINE T150	
Infos	Dite aussi intégrale. De couleur grise. Riche en fibres et minéraux.
Usage	Pains de son, sablés.
FARINE DE MEULE	
Infos	Broyée entre deux meules de pierre, et non des cylindres en métal. Cette méthode conserve le germe du grain de blé et une partie du son, ce qui préserve la richesse nutritionnelle de la farine.
Usage	Pâtisserie et pains spéciaux.
FARINE DE GRUAU	
Infos	De type 45 ou 55. Issue de la mouture d'un blé riche en protéines (dit « blé de force »), plus riche en gluten qu'une farine ordinaire.
Usage	Brioches, pains. Donne plus de corps aux pâtes.
FARINE FLUIDE	
Infos	De type 45 ou 55, déjà tamisée.
Usage	Sauces, pâte à crêpes, clafoutis, crèmes.

QUE SIGNIFIE LE « T » DU TYPE DE FARINE ?

C'est la teneur en minéraux de 100 g de farine. Plus la farine est blanche (donc raffinée) moins elle contient de son (enveloppe), donc de minéraux : de 0,50 % (farine T45) à 1,40 % (farine T150, dite complète).

QU'EST-CE QUE LE GLUTEN ?

C'est une protéine naturellement contenue dans certaines céréales, dont le blé, le seigle, l'orge, l'épeautre… C'est le principal élément permettant à la pâte d'avoir du corps et de lever : plus une farine contient de gluten, plus elle lève facilement. Le pétrissage permet de créer des liaisons entre les protéines de gluten, à la façon d'un maillage, qui donne de la structure à la pâte. On dit qu'on fait « entrer en jeu le gluten » lorsqu'on pétrit une pâte, pour assurer sa cohésion : elle sera alors plus dure. On parle de « farine de force » pour signaler une farine riche en gluten, recommandée pour certaines pâtes levées.

— **BIEN CONSERVER** La farine doit être conservée :
- Dans un endroit sec, aéré et frais, pour éviter qu'elle ne rancisse ;
- Dans un emballage hermétique, pour éviter l'humidité.

AUTRES FARINES

Sarrasin, seigle, avoine, épeautre ou châtaigne donnent également des farines très parfumées, parfois utilisées dans des spécialités régionales ou en boulangerie. Conservez-les de la même façon que la farine de blé.

AMIDON ET FÉCULE

L'amidon est naturellement contenu dans différentes graines, racines et tubercules. On l'extrait le plus souvent du maïs (amidon de maïs, commercialisé le plus souvent sous la marque Maïzena).
Quant à la fécule, elle est tirée de la pomme de terre.
Ni l'un ni l'autre ne contiennent de gluten, ils se présentent sous forme de poudre blanche, qui gélifie après cuisson.

— **UTILISATIONS** Crèmes, biscuits, flans, biscuits de Savoie, enrobages de confiseries (guimauve)…

POUDRE À CRÈME

Mélange de fécule ou d'amidon, de sucre et d'arôme de vanille, cette préparation industrielle est disponible dans plusieurs marques. En supermarché, on la trouve en sachets sous le nom de « préparation pour crème pâtissière ».

— **UTILISATIONS** Crèmes, flans….

LES OLÉAGINEUX

Noix, noisettes, amandes, pistaches : ces graines oléagineuses, particulièrement savoureuses, font partie des ingrédients de base en pâtisserie, que ce soit entières, sous forme de poudre, de pâte ou d'huile.

— **BIEN CONSERVER** Tous les oléagineux ont une teneur élevée en matière grasse, ce qui les rend sensibles au rancissement. C'est pourquoi, il faut éviter de les stocker et les acheter au fur et à mesure de ses besoins.
Néanmoins, il faut les conserver :
- De préférence au réfrigérateur, dans des contenants hermétiques ;
- Et, à défaut, au sec et à l'abri de la lumière, dans un endroit le plus frais possible.
Pignons, noix de pécan, noix du Brésil et noix de macadamia doivent être conservées de même.

AMANDE

Entière, avec ou sans peau (brute ou blanchie), en poudre, effilée, en bâtonnets ou hachée, elle existe sous nombre de formes très variées et se révèle indispensable pour la galette des rois, les financiers, les macarons…

— **BIEN CHOISIR** Les meilleures amandes proviennent d'Espagne, de Provence et d'Italie, bien que l'essentiel de la production soit californien. Si la majorité des amandes sont douces, il existe encore quelques variétés d'amandes amères. Achetez-en au fur et à mesure de vos besoins.

ET LA PÂTE D'AMANDES ?

Pour la décoration ou à incorporer dans une préparation, la pâte d'amandes s'achète en général prête à l'emploi. Néanmoins, la proportion de sucre et d'amandes employée peut fortement varier.
Une pâte d'amandes supérieure à 66 % sera de bonne qualité gustative, plus coûteuse, de conservation limitée, alors qu'une pâte d'amandes de laboratoire à 25 % sera moins chère et se conservera mieux en raison de son taux de sucre, mais sera moins bonne à la dégustation.

Dénomination	SUPÉRIEURE	EXTRA	CONFISEUR OU FONDANTE	COMMUNE, DÉCOR OU D'OFFICE
Amandes	66 %	50 %	33 %	25 %
Sucre	34 %	50 %	67 %	75 %

NOISETTE

Entière ou en poudre, elle est particulièrement appréciée associée au chocolat.

— **BIEN CHOISIR** Les noisettes les plus goûteuses proviennent d'Italie, en particulier du Piémont. L'essentiel de la production provient de Turquie. Si on souhaite les utiliser entières, veillez à la régularité de leur calibre. Pour leur donner encore plus de saveur (si besoin émondez-les facilement), rien ne vaut un passage rapide au four.

ET LE PRALINÉ ?

Pâte réalisée à base de noisettes et, ou d'amandes caramélisées et broyées, le praliné peut se préparer maison (voir recettes p. 548 et 550) ou s'acheter dans le commerce. Il existe en grains (broyé fin) ou en pâte (assez liquide). S'il n'est mentionné que « praliné », cela signifie que la préparation comporte autant d'oléagineux que de sucre, autrement le pourcentage d'oléagineux doit être clairement mentionné sur l'emballage. Après un long stockage, il sera nécessaire de bien l'homogénéiser, l'huile ayant tendance à remonter à la surface. Il doit être conservé dans un lieu frais et sec.

NOIX

La noix de Grenoble et la noix du Périgord sont toutes deux protégées par une appellation d'origine protégée (AOP).

— **BIEN CHOISIR** Choisissez des cerneaux entiers (pour la décoration) ou brisés (moins onéreux et à utiliser hachés ou moulus). Évitez l'achat de poudre de noix, qui rancit très rapidement, et préférez moudre les cerneaux en temps voulu.
— **BIEN CONSERVER** Les noix sont l'un des oléagineux les plus sensibles au rancissement. Achetez-les par petites quantités et conservez-les impérativement au réfrigérateur.

PISTACHE

Onéreuse, elle est employée en petites quantités pour la décoration. En glacerie, on utilise de la pâte de pistaches.

— **BIEN CHOISIR** N'employez pas de pistaches salées type apéritif pour la pâtisserie, mais bien des pistaches nature non salées. Plus la pâte de pistaches comportera de pistaches, plus elle sera goûteuse : vérifiez bien sa composition sur l'étiquette et homogénéisez-la avant utilisation.

LA LEVURE BIOLOGIQUE ET LES POUDRES À LEVER

LEVURE BIOLOGIQUE

Dite aussi « levure de boulanger », c'est l'élément indispensable de la panification. Ce ferment composé de champignons microscopiques provoque la fermentation et fait lever la pâte, en transformant les sucres contenus dans la farine en gaz carbonique. Il donne aussi une saveur bien particulière au produit.

— **BIEN CHOISIR** La levure biologique la plus utilisée est celle sous forme fraîche, en pains ou en cubes. Déshydratée, la levure sèche instantanée ou active est également facile d'utilisation.
— **BIEN CONSERVER** La levure biologique fraîche doit être conservée dans une boîte hermétique à +4 °C au réfrigérateur, pendant 2 à 3 semaines. La levure sèche doit être conservée dans un récipient hermétique, au sec et à l'abri de la lumière.

LES BONS RÉFLEXES

- Diluez toujours la levure dans un peu d'eau ou de lait tiède (à moins de 40 °C), pour permettre une meilleure répartition des cellules dans la pâte.
- Un excès de levure donne un mauvais goût à la préparation. Respectez les doses indiquées dans les recettes.
- Les levures craignent le sel et le sucre. Évitez de les mettre directement en contact avec ces substances et pétrissez vos pâtes sans tarder lorsque vous mettez les deux dans la cuve.
- Veillez à la température de la préparation et à celle de la pièce où la pâte va lever : plus il fait chaud, plus la levure agit rapidement.

LEVURE CHIMIQUE

« Poudre à lever », « poudre levante », « levure en poudre », « levure alsacienne » ou *baking powder,* il s'agit dans tous les cas d'un mélange de différentes substances capables de produire au sein d'une pâte un dégagement de gaz carbonique sous l'action de l'humidité et de la chaleur. Composée d'un élément acide (acide tartrique ou citrique, crème de tartre ou autre), d'un élément alcalin (carbonate ou bicarbonate de sodium) et d'amidon de maïs ou de fécule, elle se met à agir dès la mise en contact dans la pâte.

— **BIEN CONSERVER** Dans une boîte hermétique, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

LES BONS RÉFLEXES

- Ne délayez pas la levure chimique dans un liquide avant emploi. Tamisez-la toujours avec la farine.
- Respectez la dose indiquée dans la recette, sous peine d'obtenir un goût désagréable ou de voir la pâte se développer exagérément.
- Faites cuire rapidement toute préparation en contenant.

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Ces substances ajoutées à un produit pour en améliorer les caractéristiques, que ce soit pour le goût, la texture ou la conservation, sont utilisées depuis très longtemps (comme le sel) ou ont été mises au point après de longues recherches.

SEL

Indispensable pour l'équilibre du goût ! Utilisez toujours du sel fin, qui pourra ainsi se dissoudre parfaitement dans les préparations. Réservez la fleur de sel pour les finitions et pour apporter du croquant à certains sablés.

CRÈME DE TARTRE

Dite aussi bitartre de potassium purifié, elle se présente sous forme de poudre blanche. Elle entre dans la composition de la poudre à lever. Peu utilisée en France, elle est assez commune dans les pays anglo-saxons où on l'utilise comme stabilisant pour les blancs d'œufs montés en neige.

— **BIEN CONSERVER** Au sec.

ACIDE TARTRIQUE

Cristaux incolores extraits du tartre de vin, utilisés pour gélifier certaines préparations comme les pâtes de fruits.

— **BIEN CONSERVER** Au sec.

ACIDE CITRIQUE

Cristaux blancs extraits du jus de citron, utilisés pour donner une saveur acidulée aux gelées, confitures et bonbons.

— **BIEN CONSERVER** Au sec.

ÉPAISSISSANTS ET GÉLIFIANTS

AGAR-AGAR

Substance tirée d'algues rouges asiatiques, il se présente sous forme de poudre blanche. Gélifiant très puissant (4 g suffisent pour 1 litre de mélange), il doit être incorporé à froid à la préparation puis porté à ébullition et cuit pendant 1 minute. On l'utilise pour épaissir les confitures et faire gélifier crèmes, coulis, confiseries, et pour les fruits non compatibles avec la gélatine (voir introduction des entremets p. 385).

— **BIEN CONSERVER** Au sec.

GÉLATINE

Extraite du collagène contenu dans les peaux et les os des animaux, elle se présente sous forme de feuilles (en général de 2 g) ou de poudre. Son pouvoir gélifiant est exprimé en degrés Bloom, soit de 50 à 300 blooms. Plus il est élevé, plus le pouvoir gélifiant sera fort : la gélatine « qualité or », ici recommandée, a une gélification de 200 à 220 blooms. Elle se réhydrate dans 6 fois son poids en eau.

— **À SAVOIR** Elle doit être réhydratée dans l'eau froide avant d'être dissoute dans un liquide chaud (45–50 °C) mais non bouillant, et ne doit jamais être portée à ébullition. L'acidité et la teneur en sucre de la préparation ont une influence sur sa tenue.
— **BIEN CONSERVER** Au sec.

PECTINE

Contenue naturellement dans la pomme, les coings, les agrumes ou les groseilles, cette substance a un rôle d'épaississant et de gélifiant. Présentée sous forme de poudre beige, elle aide à épaissir les pâtes de fruits et confitures de fruits peu acides.

— **À SAVOIR** La mélanger au préalable à du sucre pour assurer une répartition homogène. Le sucre spécial confitures en contient.
— **BIEN CONSERVER** Soigneusement emballée et au sec.

COLORANTS

Les colorants naturels peuvent être d'origine animale (rouge cochenille), végétale (rouge bétamine extrait de la betterave, orange extrait du rocou) ou minérale, certaines teintes étant issues de l'industrie chimique. Privilégiez les colorants naturels et choisissez leur forme (poudre ou liquide) selon l'usage attendu.

— **À SAVOIR** Ajoutez le colorant peu à peu dans la préparation, afin d'éviter le surdosage. Il est plus facile d'en ajouter et impossible d'en enlever !

COLORANTS LIQUIDES HYDROSOLUBLES	
Utilisation	Pour décors, crèmes, pâtes à gâteaux (perdent de l'intensité à la cuisson), pâtes d'amandes, confiseries.
Conservation	À conserver au froid 3 mois après ouverture.
COLORANTS EN POUDRE HYDROSOLUBLES	
Utilisation	Pour travail du sucre (tiré, soufflé), meringues, macarons…
Conservation	À conserver au sec jusqu'à 1 an après ouverture.
COLORANTS EN POUDRE LIPOSOLUBLES	
Utilisation	Pour chocolaterie, pâte d'amandes.
Conservation	À conserver au sec jusqu'à 1 an après ouverture.

ARÔMES

Aux côtés des substances aromatiques naturelles (vanille, cannelle, safran, herbes aromatiques) on trouve également des extraits (extrait de vanille, extrait de café), des hydrolats (eau de fleur d'oranger, eau de rose) et des arômes naturels disponibles sous forme liquide.
La mention « naturels » signifie qu'ils sont issus d'une substance biologique : ils peuvent être extraits de matières premières animales ou végétales ou fabriqués biologiquement à partir d'enzymes de levures ou de bactéries. Ces arômes naturels d'amande amère, anis, bergamote, menthe, noix de coco ainsi que bien d'autres sont disponibles sous forme liquide et s'ajoutent directement dans les préparations.
Les spiritueux, comme le rhum, le kirsch ainsi que des eaux-de-vie, servent également à parfumer les préparations et à aromatiser les sirops de trempage des biscuits.

— **À SAVOIR** Ajoutez les arômes peu à peu et goûtez au fur et à mesure pour ajuster la quantité nécessaire.

STABILISANTS ET ÉMULSIFIANTS POUR GLACE

Les préparations de glaces et sorbets selon des recettes professionnelles recourent à des additifs spécifiques. **Ils permettent de :**
– Rendre les glaces plus moelleuses ;
– Améliorer la texture en évitant la formation de cristaux ;
– Retarder la fonte au moment de la dégustation ;
– Améliorer leur conservation.

STABILISATEUR COMBINÉ POUR SORBET

Extrait de produits naturels du type caroube, agar-agar, carraghénates ou gomme de guar, ce produit en vente dans les magasins professionnels sous forme de poudre blanche ne comporte pas d'émulsifiants. Il stabilise l'eau contenue dans les fruits.

STABILISATEUR POUR GLACES ET CRÈMES GLACÉES

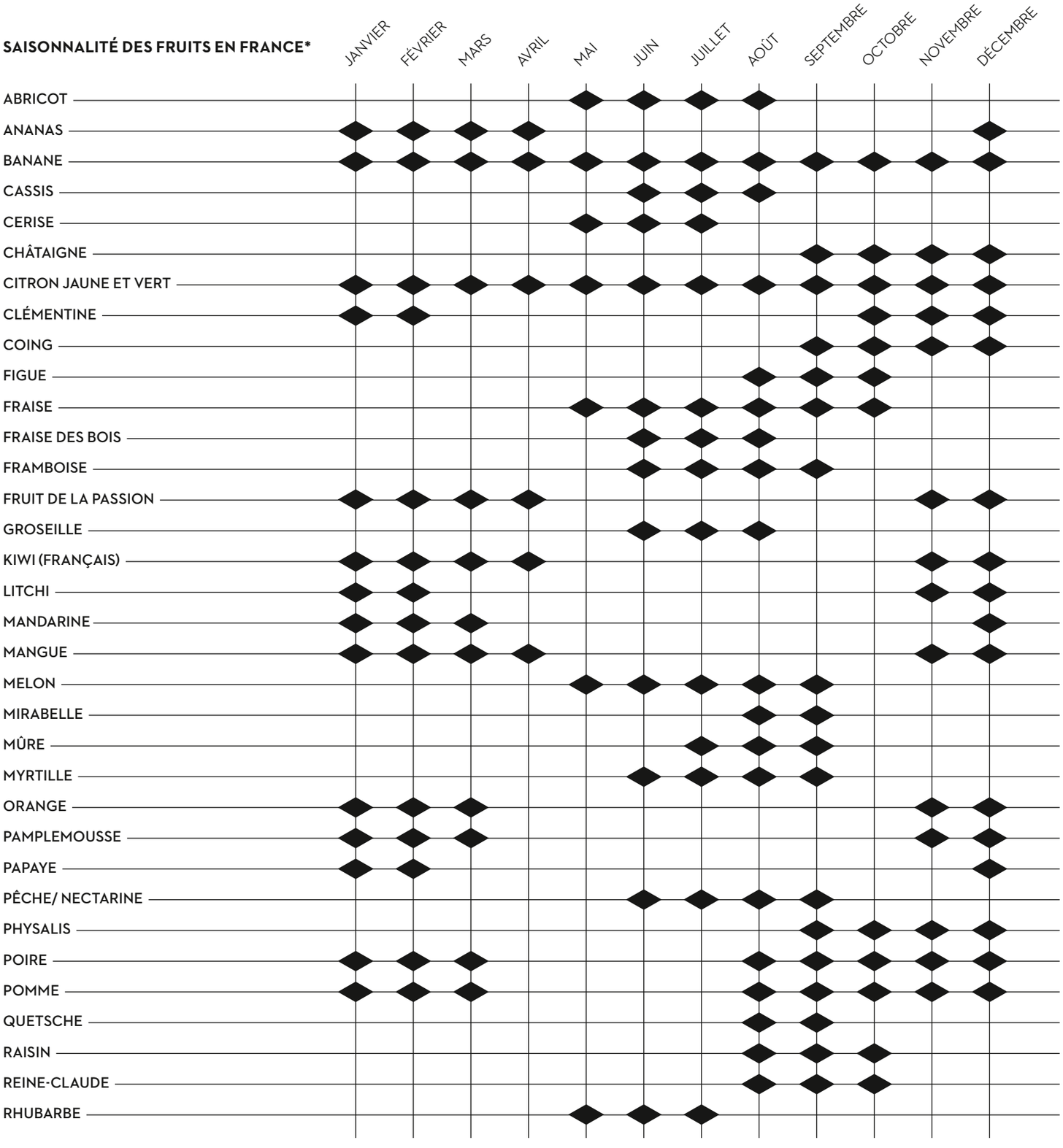
Comporte un agent stabilisateur (pour stabiliser l'eau contenue dans le lait) et des émulsifiants dérivés des jaunes d'œufs. Les émulsifiants servent à faciliter l'émulsion de l'eau et des matières grasses au moment du turbinage.

LES BONS RÉFLEXES

Pour un usage domestique à consommation immédiate, les stabilisateurs et émulsifiants ne sont pas indispensables. Les recettes indiquées dans l'ouvrage au chapitre des glaces peuvent être réalisées sans y avoir recours.

Tous ces additifs peuvent s'acheter en magasins spécialisés ou *via* Internet.

LES FRUITS



*Les données figurant ici ne sont qu'indicatives, certains fruits présentant des variétés précoces pouvant être disponibles plus tôt.

LES ÉQUIVALENCES

LITRE	DÉCILITRE	CENTILITRE	MILLILITRE	KILOGRAMME
1 litre	10 dl	100 cl	1 000 ml	1 kg
½ litre	5 dl	50 cl	500 ml	0,500 kg
¼ de litre	2,5 dl	25 cl	250 ml	0,250 kg
⅛ de litre	1,25 dl	12,5 cl	125 ml	0,125 kg

Tasse	1 TASSE	¾ DE TASSE	½ TASSE	¼ DE TASSE
Mesures	250 ml	200 ml	125 ml	60 ml

PRODUIT	1 CUILLERÉE À SOUPE RASE	1 CUILLERÉE À CAFÉ RASE
Farine	10 g	3 g
Sucre	18 g	5 g
Sucre glace	10 g	3 g
Levure chimique	10 g	6 g
Sel fin	20 g	5 g
Huile	8 g	4 g

CORRESPONDANCE DEGRÉS/THERMOSTAT POUR LE FOUR

Température en degrés	30 °C	60 °C	90 °C	120 °C	150 °C	180 °C	210 °C	240 °C	270 °C	300 °C
Thermostat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

PÂTES

55 Introduction

60 Pâtes friables

60 Pâte sucrée
62 Pâte sablée
64 Pâte brisée
65 Pâte à sablé breton

Pâtes feuilletées

66 Pâte feuilletée classique
70 Pâte feuilletée rapide
72 Pâte feuilletée inversée
76 Chaussons aux pommes
78 Bichons
80 Palmiers

82 Tartes printemps-été

82 Tarte au citron NIVEAU 1
84 Tarte au citron meringuée NIVEAU 2
86 Tourbillon NIVEAU 3 • YANN BRYS
88 Tarte aux fraises NIVEAU 1
90 Tarte aux fruits rouges NIVEAU 2
92 Tarte aux fruits rouges NIVEAU 3 • NINA MÉTAYER
94 Tarte aux abricots NIVEAU 1
96 Tarte aux abricots NIVEAU 2
98 Tarte abricot et lavande NIVEAU 3 • NICOLAS BACHEYRE

Tartes automne-hiver

100 Tarte aux pommes NIVEAU 1
102 Tarte aux pommes NIVEAU 2
104 Tarte aux pommes NIVEAU 3 • CÉDRIC GROLET
106 Tarte aux poires Bourdaloue NIVEAU 1
108 Tarte aux poires-pamplemousses NIVEAU 2
110 Bourdaloue NIVEAU 3 • CHRISTELLE BRUA
112 Tarte Tatin NIVEAU 1
114 Tarte Tatin NIVEAU 2
116 Tarte Tatin revisitée NIVEAU 3 • PHILIPPE URRACA
118 Tarte au chocolat NIVEAU 1
120 Tarte au chocolat NIVEAU 2
122 Tarte au chocolat « Rendez-vous » NIVEAU 3 • JEAN-PAUL HÉVIN
124 Tarte aux noix NIVEAU 1
126 Tarte aux noix NIVEAU 2
128 Tarte aux noix NIVEAU 3 • CARL MARLETTI

130 Viennoiseries

130 Pâte à brioche
132 Petites brioches à tête
134 Grosse brioche à tête
136 Brioche Nanterre
138 Brioche tressée
141 Pains au lait
143 Couronne des rois
146 Kougelhopf
149 Brioche feuilletée
152 Croissants
156 Pains au chocolat
158 Pains aux raisins
160 Kouign amann

Pâtes à choux

162 Pâte à choux
164 Chouquettes
166 Dresser un éclair
168 Garnir un éclair
169 Glacer un éclair
172 Éclair au café NIVEAU 1
174 Éclair au citron craquelin croustillant NIVEAU 2
176 Éclair café-mascarpone NIVEAU 3 • CHRISTOPHE ADAM
178 Religieuse au chocolat NIVEAU 1
180 Religieuse caramel-vanille NIVEAU 2
182 Religieuse caramel NIVEAU 3 • CHRISTOPHE MICHALAK
184 Paris-brest NIVEAU 1
186 Paris-brest (praliné feuillantine) NIVEAU 2
188 Pistachoux NIVEAU 3 • PHILIPPE CONTICINI

LES PÂTES

UNE GRANDE FAMILLE !

On dénombre cinq grands types de pâtes :
- **Les pâtes friables :** pâte à foncer, pâte brisée, pâte sucrée, pâte sablée.
- **Les pâtes feuilletées :** feuilletée classique, feuilletée inversée…
- **Les pâtes levées :** à pain, brioche, baba…
- **Les pâtes levées feuilletées :** à croissant, kouign amann…
- **La pâte à choux**

PÂTES FRIABLES ET TARTES

Toutes ces pâtes ont en commun d'avoir peu de corps, c'est-à-dire de ne pas faire rentrer en jeu le gluten contenu dans la farine. Il ne faut pas rendre la pâte élastique, au risque de la rendre difficile à étaler et de la voir se rétracter à la cuisson.
Deux techniques sont donc utilisées pour limiter l'élasticité de la pâte : le **sablage** (isolation de la farine avec le beurre) et le **crémage** (émulsion du beurre, du sucre et de l'œuf, pour la pâte sucrée). La texture obtenue diffère : les pâtes travaillées par sablage sont plus friables, celles obtenues par crémage ont plus de cohésion et de croquant.

Crémage et sablage parfaits

La température des ingrédients est particulièrement importante pour réussir une pâte **par crémage.** Le beurre doit être pommade et l'œuf à température ambiante. Il s'agit de mélanger à vitesse lente, en veillant à ne pas incorporer trop d'air, ce qui rendrait la pâte cassante et entraînerait sa déformation à la cuisson.
Pour un sablage, utilisez toujours la feuille du batteur plutôt que vos mains, pour éviter au beurre de fondre. Veillez à ce que le beurre soit bien froid.

À manipuler avec précaution

Ces pâtes ont peu de corps et ne doivent pas être trop travaillées une fois la farine incorporée. Fraser, c'est mélanger et non pas pétrir ! Le bon geste pour rendre une pâte homogène : utiliser le plat de la paume sans forcer.

BIEN RÉFRIGÉRER SA PÂTE

L'étape de la mise au froid est indispensable aux pâtes friables : le beurre qu'elles contiennent doit durcir à nouveau. Une pâte trop froide sera cassante et difficile à abaisser, et une pâte trop molle sera difficile à manipuler : respectez les temps de repos indiqués.
Pour un refroidissement rapide et homogène de la pâte dans le réfrigérateur, ne la façonnez pas en boule. Préférez une forme de galet aplati, emballé dans du film étirable, qui sera ensuite plus facile à abaisser.

BIEN ABAISSER LA PÂTE

Un voile de farine doit suffire à l'étaler, il doit être à peine perceptible à l'œil. Un rouleau bien froid permet d'éviter à la pâte de remonter en température et de devenir collante. Mieux vaut remettre temporairement la pâte au réfrigérateur pour lui permettre de reprendre la bonne consistance, plutôt que d'ajouter de la farine, qui va sécher la pâte.
L'épaisseur de la pâte dépend de son utilisation et de sa conservation : une pâte cuite à blanc devra être abaissée moins finement qu'une pâte cuite avec une crème d'amande. Plus la pâte doit être conservée longtemps (sous forme de fond de tarte), plus elle doit être épaisse.

CUIRE À BLANC OU NON ?

La pâte peut être précuite ou cuite sans garniture : c'est ce que l'on appelle une « cuisson à blanc ». « Mettre une charge », c'est remplir le fond de tarte de billes de cuisson au moment de la cuire à blanc, pour lui éviter de se rétracter. Cette précaution est indispensable pour la pâte à foncer. Pour la pâte sucrée et sablée, si le cercle est beurré et le fonçage régulier, on peut s'en passer.

CONSERVATION

Emballez bien la pâte façonnée en galet dans plusieurs couches de film étirable ou un sac congélation, identifié et daté. Au réfrigérateur, placez-la dans la zone la plus froide, et loin de tout produit odorant (melon, fromages). Quelques gouttes de vinaigre d'alcool cristal ou quelques gouttes de jus de citron amélioreront la conservation de la pâte à foncer et brisée.

	PÂTE À FONCER	PÂTE BRISÉE	PÂTE SUCRÉE	PÂTE SABLÉE
Réfrigération	3 jours	3 jours	2 jours	2 jours
Congélation	3 mois	3 mois	3 mois	3 mois

LA BONNE TAILLE

	4 PERSONNES	6 PERSONNES	8 PERSONNES	10 PERSONNES
Taille du moule	18 cm	22 cm	24 cm	26 cm
Taille de l'abaisse	24 cm	26 cm	28 cm	30 cm
Quantité de pâte	200 g	250 g	280 g	300 g

QUELLE PÂTE POUR QUELLE TARTE ?

TYPE DE TARTE	PÂTE
Quiche	Pâte à foncer (sans sucre)
Tarte aux fruits cuits (pommes, poires…)	Brisée, sucrée, sablée
Tarte aux fruits juteux (prunes, quetsches…)	Brisée cuite à blanc
Tarte avec crème (pâtissière, citron…)	Sablée ou sucrée
Tarte au fromage blanc	Pâte brisée
Flan pâtissier	Feuilletée ou brisée
Tarte fine	Feuilletée

LES PÂTES FEUILLETÉES

Si l'on trouve trace de gâteaux feuilletés dès le XIVe siècle, c'est au XVIIe siècle que la technique du tourage est détaillée dans Le Cuisinier français *de La Varenne. Antonin Carême a perfectionné la méthode en mettant au point le feuilletage à 5 tours.*

AU BON BEURRE

La qualité du beurre est primordiale pour réussir un bon feuilletage. On recommande d'utiliser un beurre de tourage qui a une meilleure plasticité.

LA MAÎTRISE DU FROID

Pour réussir parfaitement un feuilletage, mieux vaut travailler dans une pièce fraîche, afin que la manipulation du beurre soit aisée. L'utilisation d'un marbre facilite le travail, notamment pour la pâte feuilletée inversée.

LE TOURAGE, GESTE CLÉ DU FEUILLETAGE

Tourer la pâte consiste à la replier sur elle-même en plusieurs fois (plusieurs tours) pour la feuilleter, en effectuant une rotation d'un quart de tour entre chaque tour. On dit ainsi qu'un feuilletage est à 4, 5 ou 6 tours maximum, pour désigner le nombre de fois où la pâte a été abaissée puis repliée. Le tour simple consiste à plier la pâte en trois, le tour double (dit aussi « tour portefeuille ») en quatre. Plus le nombre de tours est élevé, plus la pâte est légère et croustillante car riche en feuillets : on peut en dénombrer jusqu'à 1 024 !

COUP DE PINCEAU ET COUP DE ROULEAU

Entre chaque tour, il est indispensable d'enlever la farine utilisée pour abaisser la pâte : un coup de brosse à farine ou de pinceau sec permet de l'ôter et assure une bonne cohésion des feuillets. Avant de la laisser reposer au réfrigérateur, passez un léger coup de rouleau sur la pâte finie, ce qui permet de souder toutes les épaisseurs de pâte entre elles et assure un feuilletage régulier.

FEUILLETAGE TRADITIONNEL	
Avantages	Plus facile à réussir que l'inversé
Inconvénients	Nécessite de nombreux temps de repos / À préparer la veille
Conservation	3 jours
FEUILLETAGE INVERSÉ (dit aussi « hollandais »)	
Avantages	Goût de beurre plus marqué / Se rétracte moins à la cuisson. / Temps de repos plus court Très fondant et croustillant / Ramollit moins vite une fois garni
Inconvénients	Réalisation plus délicate / Difficile à travailler au laminoir Impératif de travailler dans une pièce froide ou sur marbre, de préférence réfrigéré
Conservation	3 jours
FEUILLETAGE RAPIDE (dit aussi « écossais » ou « record »)	
Avantages	Rapide / Facile à réussir / Parfait pour les fonds de tarte et les petits fours
Inconvénients	Sans feuillets, irrégulier
Conservation	1 journée (utiliser rapidement)

ABAISSER ET DÉTAILLER UN FEUILLETAGE

Une pâte feuilletée a tendance à se rétracter lorsqu'on l'abaisse. Ainsi, il ne faut jamais l'abaisser en une fois, mais en deux ou trois fois, en laissant le temps à la pâte de se rétracter sur le plan de travail. Alternez les passages dans la longueur et la largeur pour éviter de la déformer. Lorsqu'elle est abaissée, avant de la détailler, il faut la « souffler », c'est-à-dire la soulever du plan de travail pour qu'elle se détende légèrement. S'il fait chaud dans la pièce, placez-la quelques instants au réfrigérateur avant de la détailler au format désiré.

AMÉLIORER LA CONSERVATION

Dissoudre le sel dans l'eau ou ajouter un trait de vinaigre blanc dans l'eau de la détrempe évite l'oxydation de la pâte et permet de la conserver au réfrigérateur 3 à 4 jours.

BIEN CONGELER

Le feuilletage peut être congelé bien emballé dans du film étirable pendant 2 mois au maximum. Idéalement, préparez dans ce cas un feuilletage à 4 tours, pour pouvoir, après décongélation au réfrigérateur, lui redonner un tour avant de l'abaisser et le faire cuire.

LES PÂTES LEVÉES ET LES VIENNOISERIES

Ces pâtes ont recours à de la levure de boulanger et font rentrer en jeu l'élasticité du gluten, à la différence des pâtes friables.

PÂTE À BRIOCHE	
Conservation	24 heures au réfrigérateur, sous film étirable.
Congélation	Après la première levée Décongélation au réfrigérateur et reprise de levée Dorure puis cuisson
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE	
Conservation	24 heures au réfrigérateur, sous film étirable.
Congélation	Après façonnage, pièces crues Décongélation au réfrigérateur, levée 1 heure Dorure puis cuisson
FEUILLETAGE RAPIDE (dit aussi « écossais » ou « record »)	
Conservation	24 heures au réfrigérateur, sous film étirable.
Congélation	Après la première levée Décongélation au réfrigérateur et reprise de levée Dorure puis cuisson

LE JUSTE PÉTRISSAGE

On pétrit en deux temps : d'abord à vitesse lente, le frasage, pour mélanger les ingrédients de façon homogène. Ensuite à vitesse moyenne, afin de développer le réseau glutineux et incorporer de l'air, pour que la pâte lève. Le pétrissage doit durer le temps nécessaire pour donner du corps à la pâte, sans être excessif au risque de rendre la pâte trop élastique.

UNE DORURE PARFAITE

Chinoiser l'œuf battu permet d'obtenir une dorure fluide, en ôtant les chalazes. Une pincée de sel la rend encore plus fluide. Attention à ne pas dorer à l'excès : trop de dorure « colle » le feuilletage, qui pourrait ne pas se développer correctement à la cuisson.

DÉMOULEZ CHAUD !

Les brioches moulées sont humides : il faut les démouler chaudes pour leur éviter de ramollir dans leur moule, autrement dit, permettre le « ressuage ».

LA PÂTE À CHOUX

Historiquement nommée « pâte à chaud », la pâte à choux aurait été introduite en France au XVIe siècle par un pâtissier de Catherine de Médicis. Utilisée à l'origine surtout pour des beignets, sa pâte cuite au four, mise au point par Avice au XVIIIe siècle, a fait d'elle une base indispensable de la pâtisserie française : religieuse, éclair, salambo, profiteroles, paris-brest et saint-honoré y ont recours.

ATTENTION À L'ÉVAPORATION

Le beurre doit être coupé en petits morceaux pour fondre rapidement pendant que le lait et l'eau sont portés à ébullition : de la sorte, les liquides s'évaporeront moins et les mesures de la recette resteront exactes.

POURQUOI MARQUER LÉGÈREMENT LES CHOUX À LA FOURCHETTE ?

De la sorte, les choux ou les éclairs seront bien réguliers et non bosselés. Certains utilisent une douille cannelée de 20 mm de diamètre pour le même effet.

SANS ATTENDRE

La pâte à choux ne se conserve pas. Une fois prête, elle doit être dressée sans attendre, encore tiède : de la sorte, le développement des choux sera régulier. Et après cuisson, il faut les faire rapidement refroidir sur une grille, pour éviter la condensation qui les ferait se ramollir.

NE PAS DÉGONFLER

Il ne faut pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson d'une pâte à choux : elle dégonfle. Gare à l'effondrement !

ET LA CONGÉLATION ?

En revanche, une fois dressés sur plaque, les choux peuvent être congelés. On peut également congeler de la pâte à choux cuite non garnie (chou, éclair…). Pour la décongélation, il faut les placer sur une grille et les décongeler au réfrigérateur. Si nécessaire, passez-les quelques instants au four à 100 °C (th. 3/4) pour éliminer l'humidité et leur redonner leur texture optimale.

À CHACUN SON GLAÇAGE

Il y a bien des façons de glacer une pâte à choux ! On peut utiliser du fondant, mais aussi une ganache, un praliné, du caramel, une gelée de fruits…

Pâte sucrée préparée par crémage

Pour un fond de tarte de 22 cm de diamètre (6 personnes)

Préparation
15 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Corne

Ingrédients
50 g de beurre
50 g de sucre glace
30 g d'œuf
0,5 à 1 g de sel
125 g de farine

1 • Dans un saladier, battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit en pommade.

4 • Mélangez. Ajoutez la farine tamisée et mélangez.

5 • Frasez à la main ou à l'aide de la corne sur le plan de travail, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 • Ajoutez le sucre glace tamisé.

3 • Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajoutez l'œuf mélangé avec le sel.

6 • Enveloppez-la de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à ce que le beurre soit en pommade et non fondu.

• Cette pâte doit être préparée quelques heures avant son utilisation.

Pâte sablée préparée par sablage

Pour un fond de tarte de 22 cm de diamètre (6 personnes)

Préparation
15 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Corne

Ingrédients
25 g d'œuf
0,5 à 1 g de sel
125 g de farine
65 g de sucre glace
65 g de beurre

1 • Dans un bol, à l'aide d'un fouet, battez l'œuf avec le sel.

4 • Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

5 • Formez un puits, versez l'œuf battu au milieu. À l'aide d'une corne, ramenez la pâte vers le centre puis mélangez légèrement.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Il est important d'obtenir cette texture sableuse, non homogène, avant d'incorporer l'œuf.
C'est ce qui fera la réussite de cette pâte.

2 • Tamisez sur le plan de travail la farine et le sucre glace.

3 • Ajoutez le beurre bien froid coupé en dés et commencez à mélanger du bout des doigts.

6 • Frasez avec vos mains pour bien homogénéiser la pâte.

7 • Formez une boule, aplatissez-la un peu et filmez-la avant de la réserver 2 heures au réfrigérateur.

Pâte brisée préparée au batteur

Pour un fond de tarte de 22 cm de diamètre (6 personnes)

Préparation
10 minutes

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Ingrédients
75 g de beurre
6 g de sucre
2,5 g de sel
125 g de farine
40 g d'œuf

Matériel
Tamis
Robot pâtissier

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à ne pas trop mélanger pour ne pas donner de corps à la pâte.

• Attention à ne pas fondre le beurre.

1 • Dans la cuve du robot muni de la feuille, placez le beurre, le sucre, le sel et la farine tamisée.

2 • Mélangez jusqu'à l'obtention d'un sablage puis ajoutez l'œuf battu.

3 • Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pâte à sablé breton

Pour un fond de tarte de 22 cm de diamètre (6 personnes)

Préparation
30 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
1 semaine au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis

Ingrédients
40 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre
80 g de beurre pommade
2 g de sel
115 g de farine
3,5 g de levure chimique

1 • Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre.

2 • Dès que les jaunes d'œufs et le sucre sont blanchis, ajoutez le beurre en pommade et le sel. Mélangez à l'aide d'une maryse.

3 • Ajoutez la farine et la levure, préalablement tamisées ensemble. Mélangez à la spatule sans trop travailler l'ensemble. Filmez la pâte ou bien foncez-la dans un cercle et réservez-la au froid.

Pâte feuilletée classique

Pour un pâton de 600 g

Préparation
2 heures

Réfrigération
2 heures minimum

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie

Ingrédients
5 g de sel
125 g d'eau
250 g de farine T65
25 g de beurre fondu
200 g de beurre de tourage

1 • Dans un saladier, préparez une détrempe en mélangeant le sel, l'eau puis la farine tamisée et le beurre fondu.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Ajouter un trait de vinaigre blanc dans le poids d'eau de la détrempe évite l'oxydation de la pâte, surtout si vous la conservez plusieurs jours.

• Marquez le pâton lors du tourage d'une légère marque de doigt pour chaque tour, vous saurez au premier coup d'œil combien de tours ont été effectués en cas d'oubli. Par exemple : 2 tours simples ou 1 tour simple + 1 tour portefeuille = 2 doigts. Un pâton à 5 tours comporte donc cinq marques.

4 • À l'aide d'un couteau, incisez la pâte en quadrillage pour la détendre.

2 • À l'aide d'une corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ne la travaillez pas trop.

3 • Rassemblez et boulez la pâte obtenue.

5 • Filmez-la et réservez 20 minutes au minimum au réfrigérateur.

6 • Travaillez le beurre de tourage au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme carrée. Il est important que le beurre reste froid et que sa plasticité soit identique à la fermeté de la détrempe.

Pâte feuilletée classique (suite)

7 • Abaissez la pâte deux fois plus grande que la taille du beurre.

8 • Disposez et enfermez le beurre travaillé dans la pâte.

11 • Abaissez de nouveau, puis pliez en trois (tour simple). Filmez le pâton et réservez-le au réfrigérateur une trentaine de minutes. À ce stade, le pâton est à deux tours.

12 • Veillez à ce que l'ouverture du rabat soit sur le côté.

9 • Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton sur 60 cm de long par 25 cm de large

10 • Pliez en trois (tour simple). Tournez votre pâton d'un quart de tour vers la droite.

13 • Répétez les étapes 9 à 12. À ce stade, le pâton est à 4 tours. Répétez les étapes 9 à 10 pour le cinquième tour. Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes avant utilisation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• En général, on utilise la pâte feuilletée à 5 ou 6 tours. Un tourage à 5 tours aura un développement optimal.

• Avec un tourage à :
- 4 tours : vous pouvez préparer des pailles feuilletées.
- 6 tours : vous pouvez préparer des vol-au-vent.

Pâte feuilletée rapide

Pour un pâton de 675 g

Préparation
30 minutes

Réfrigération
1 h 50

Conservation
Jusqu'à 48 heures mais il est préférable de l'utiliser dans la journée

Matériel
Corne
Rouleau à pâtisserie

Ingrédients
250 g de farine T65
5 g de sel
125 g d'eau
200 g de beurre en morceaux de 2 cm

1 • Sur le plan de travail, formez un puits avec la farine. Ajoutez le sel dissous dans l'eau au centre et les cubes de beurre bien froids.

4 • Abaissez la pâte sur 70 cm × 25 cm.

5 • Pliez les extrémités vers le centre (1/3 – 2/3). Repliez en deux.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Ce feuilletage est une pâte de secours qui ne remplace pas une pâte feuilletée classique mais donne un résultat correct, si elle est utilisée rapidement après sa fabrication.

2 • Du bout des doigts, ramenez un peu de farine vers le centre puis, à l'aide de la corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Boulez la pâte obtenue, dont les morceaux de beurre doivent rester bien visibles et froids.

3 • Fleurez votre plan de travail et abaissez la pâte. Pliez en trois pour faire le tour de beurrage (lier les ingrédients). Filmez la pâte et réservez-la 20 minutes au réfrigérateur.

6 • Vous obtenez un pliage en quatre (tour portefeuille). Filmez la pâte et réservez-la 30 minutes au réfrigérateur. Répétez les étapes 4 à 6 deux fois. Réservez-la une trentaine de minutes au réfrigérateur.

7 • Donnez un dernier tour simple avant utilisation.

Pâte feuilletée inversée

Pour un pâton de 900 g

Réfrigération
2 heures minimum

Conservation
4 jours au réfrigérateur

Matériel
Corne
Rouleau à pâtisserie

Ingrédients
Beurre manié
130 g de farine
400 g de beurre de tourage

Détrempe
270 g de farine T65
140 g d'eau
6 g de sel

1 • Mélangez à la main le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié.

4 • Du bout des doigts, ramenez un peu de farine vers le centre pour absorber l'eau.

2 • Abaissez le beurre pour lui donner une forme de rectangle. Filmez et réservez au réfrigérateur environ 20 minutes.

3 • Préparez une détrempe en formant un puits avec la farine sur le plan de travail. Ajoutez l'eau et le sel au centre.

5 • À l'aide de la corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

6 • Rassemblez et boulez la pâte obtenue. À l'aide d'un couteau, incisez-la en quadrillage pour la détendre. Réservez au frais dans du film alimentaire environ 20 minutes.

Pâte feuilletée inversée (suite)

7 • Abaissez le beurre manié sur 20 cm × 30 cm. Travaillez-le au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme rectangulaire, deux fois plus grande que la détrempe.

8 • Rabattez le rectangle de beurre manié sur la détrempe et enfermez-la bien en soudant tous les côtés.

11 • Abaissez de nouveau et pliez en quatre. À ce stade votre pâton est à 4 tours. Réservez-le au frais pendant 30 minutes dans un film alimentaire pour éviter le croûtage.

12 • Abaissez la pâte et pliez en trois (tour simple) (voir étape 10 du feuilletage classique p. 69) pour le dernier et cinquième tour. Filmez et réservez au réfrigérateur 30 minutes avant utilisation.

9 • Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton à 60 cm de long sur 25 cm de large pour un tourage classique à 5 tours.

10 • Pliez en quatre (tour portefeuille) (voir étape 6 du feuilletage rapide p. 70). Filmez et réservez au réfrigérateur 30 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Travaillez le beurre manié de tourage au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme rectangulaire, deux fois plus grande que la détrempe.
Il est important que le beurre reste froid et que sa plasticité soit identique à la fermeté de la détrempe.

Chaussons aux pommes

Pour 5 à 6 chaussons

Préparation
2 h 30

Réfrigération
2 h 30

Cuisson
30 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Corne
Rouleau à pâtisserie
Emporte-pièce rond cannelé de 13 cm de Ø
Pinceau

Ingrédients
500 g de compote de pommes

Feuilletage inversé
Beurre manié
200 g de beurre
100 g de farine
Détrempe
150 g de farine
5 g de sel
87 g d'eau

Dorure
50 g d'œuf
40 g de jaunes d'œufs
50 g de lait

Sirop
30 g d'eau
30 g de sucre

1 • Préparez le feuilletage (voir recette p. 72).
Abaissez la pâte de façon à détailler 5 à 6 cercles.

3 • Garnissez chaque abaisse de pâte d'environ 70 à 80 g de compote.

4 • Rabattez et soudez les bords.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez ajouter un fond très fin de crème pâtissière avant la compote ou des fruits au sirop (cerises, abricots, ananas, mirabelles, poires…)

2 • À l'aide du rouleau, aplatissez le milieu des disques (pas les bords) afin d'étirer en une forme allongée. Dorez le pourtour pour la soudure.

5 • Retournez sur plaque. Dorez puis réservez au réfrigérateur 30 minutes. Dorez une seconde fois. Rayez avec la lame d'un couteau puis piquez 5 à 6 fois (pour que la vapeur s'échappe).

6 • Enfournez à 210 °C (th. 7) puis à 190 °C (th. 6/7) pendant une trentaine de minutes. À la sortie du four, badigeonnez de sirop.

Bichons

Pour 12 bichons

Préparation
3 heures

Réfrigération
2 h 30

Cuisson
20 minutes

Conservation
48 heures maximum

Matériel
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Poche sans douille

Ingrédients
Feuilletage inversé
Beurre manié
200 g de beurre
100 g de farine
Détrempe
150 g de farine
5 g de sel
87 g d'eau

Crème bichon
½ litre de lait entier
Zestes d'un citron jaune non traité
75 g de sucre
20 g de jaune d'œuf
40 g d'amidon de maïs

1 • Préparez le feuilletage inversé (voir recette p. 72). Saupoudrez la pâte de sucre. Abaissez-la à 5 mm d'épaisseur en un rectangle de 50 cm × 25 cm.

4 • À l'aide d'un rouleau à pâtisserie et dans du sucre, abaissez les escargots de pâte en forme ovale de 2 mm d'épaisseur.

5 • Préparez la crème bichon comme une crème pâtissière (voir recette p. 196). Mettez-la en poche et garnissez-en la moitié de chaque abaisse.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Si vous aimez le citron, vous pouvez ajouter le jus de citron en fin de cuisson de la crème.

• Vous pouvez remplacer les citrons jaunes par des verts.

2 • Enroulez le rectangle de pâte sur lui-même. Réservez au réfrigérateur.

3 • Dans ce rouleau, taillez des rondelles de 2 cm d'épaisseur, soit 12 tranches.

6 • Pliez en deux et refermez-les en appuyant bien sur les bords. Posez les bichons sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 20 minutes.

Palmiers

Pour 8 à 10 palmiers

Préparation
2 h 30

Réfrigération
2 heures minimum

Congélation
30 minutes

Cuisson
20 minutes

Conservation
3 jours dans une boîte hermétique

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Pinceau

Ingrédients
140 g de sucre

Feuilletage inversé
Beurre manié
200 g de beurre
100 g de farine
Détrempe
150 g de farine
5 g de sel
87 g d'eau

Dorure
50 g d'œuf
40 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

1 • Préparez le feuilletage (voir recette p. 72).
Saupoudrez la pâte de sucre et donnez le cinquième tour.

3 • Repliez encore une fois. Veillez à ce que les bords de la pâte ne se chevauchent pas.

4 • À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, pressez légèrement le dessus, puis repliez en deux. On obtient un pâton d'environ 10 cm de large et de 3 cm d'épaisseur. Laissez reposer au congélateur pendant 30 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Ici, on remplace la farine par le sucre (25 % du poids de la pâte) pour donner le cinquième tour.

• Plus vous ajoutez du sucre, plus les palmiers seront caramélisés.

2 • Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur en un rectangle de 25 cm × 80 cm. Repliez chaque extrémité à 12 cm sur elle-même pour obtenir un pliage sur 2 épaisseurs.

5 • Coupez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Posez-les à plat sur une plaque légèrement graissée en les espaçant. Dorez et enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 20 minutes.

6 • À mi-cuisson, retournez-les afin qu'ils soient légèrement caramélisés et bien dorés des deux côtés. Retirez des plaques aussitôt après cuisson.

NIVEAU

1

TARTE AU CITRON

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
2 heures

Congélation
20 minutes

Cuisson
15 à 20 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 22 cm de Ø
Râpe Microplane
Thermomètre
Mixeur plongeant
Pinceau

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
(voir recette p. 60)

CRÈME AU CITRON
150 g de jus de citron
150 g d'œufs
120 g de sucre
3 g de gélatine en feuilles
75 g de beurre pommade

FINITION
Quantité suffisante de nappage neutre

PÂTE SUCRÉE
Préparez la pâte sucrée. Foncez le cercle (voir technique p. 29) avec la pâte sucrée (environ 250 g de pâte) et laissez bien refroidir une vingtaine de minutes au congélateur avant de mettre en cuisson pour éviter que les bords retombent. Faites cuire à blanc 15 à 20 minutes à 160 °C (th. 5/6). Lorsque le fond de tarte est cuit, laissez-le refroidir. Égalisez les bords du fond de tarte à l'aide de la râpe microplane.

CRÈME AU CITRON
Dans une bassine, mélangez le jus de citron frais, les œufs et le sucre. Faites cuire ce mélange au bain-marie. Remuez bien au fouet jusqu'à épaississement. Hors du bain-marie à 60 °C, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau froide et essorée, et le beurre pommade à 30-35 °C, puis mixez à l'aide du mixeur plongeant.

MONTAGE
Versez la crème au citron dans le fond de tarte froid. Lissez-la bien à hauteur du bord à l'aide de la spatule. Pour finir, passez du nappage neutre avec un pinceau sur le dessus de la tarte.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

À l'aide d'un pinceau, imperméabilisez le fond de tarte avec du chocolat blanc fondu ou, mieux, du beurre de cacao. Cela permettra à la pâte sucrée de ne pas être détrempée par la crème au citron, et donc de rester croquante plus longtemps.

NIVEAU

2

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Pour 6 personnes

Préparation
1 h 30

Congélation
1 h 30

Réfrigération
1 h 30

Cuisson
15 à 20 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Mixeur plongeant
1 plaque de moules demi-sphères de 3 cm de Ø
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 22 cm de Ø
Fouet
Thermomètre
Poches + douilles unies de 10 et 15 mm de Ø

Ingrédients
300 g de meringue italienne (voir recette p. 232)

GELÉE DE CITRON
95 g de jus de citron frais
30 g d'eau
6 g de sucre
3 g d'agar-agar

PÂTE SUCRÉE AU CITRON
75 g de beurre
40 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
0,5 g de sel
5 g de zestes de citron
30 g d'œuf
125 g de farine

CRÈME AU CITRON
150 g de jus de citron
150 g d'œufs
120 g de sucre
3 g de gélatine en feuilles
75 g de beurre

GELÉE DE CITRON
Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron avec l'eau et le sucre puis ajoutez l'agar-agar. Portez le tout à ébullition pendant 2 minutes environ. Mixez et versez dans le moule à demi-sphères et réservez au congélateur pendant 1 heure.

PÂTE SUCRÉE AU CITRON
À l'aide du robot muni de la feuille, mélangez le beurre et le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et les zestes de citron. Ajoutez l'œuf puis la farine. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte. Aplatissez-la légèrement et réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Foncez le cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sucrée au citron (voir technique p. 29). Laissez reposer au congélateur une trentaine de minutes avant de cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes environ. Une fois cuit, laissez refroidir jusqu'au montage.

CRÈME AU CITRON
Dans une bassine, mélangez le jus de citron frais, les œufs et le sucre. Faites cuire ce mélange au bain-marie. Remuez bien au fouet jusqu'à épaississement. Hors du bain-marie à 60 °C, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau froide et essorée, et le beurre puis mixez à l'aide du mixeur plongeant. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

MONTAGE
Versez la crème au citron dans le fond de tarte froid. Lissez-bien la crème à hauteur du bord à l'aide de la spatule. Faites refroidir 20 minutes au congélateur. Pochez des boules de crème au citron au centre à l'aide de la poche munie d'une douille unie de 10 mm de diamètre. Pochez de grosses boules de meringue, à l'aide de la poche munie d'une douille unie de 15 mm de diamètre, sur le pourtour de la tarte puis posez par-dessus des demi-sphères de gelée de citron.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Placez la tarte une fois meringuée dans un four préalablement chauffé à 250 °C (th. 8/9) pendant 3 à 5 minutes, juste pour colorer et fixer la meringue italienne.

NIVEAU

3

TOURBILLON

de Yann Brys

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011

Pour 6 personnes

Préparation
2 heures

Réfrigération
3 h 30

Cuisson
25 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 20 cm de Ø
Passoir
Hachoir
Râpe Microplane
Fouet
Chinois-étamine
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie
Tour de potier
Chalumeau

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CITRON
90 g de beurre
140 g de farine T55
27 g de sucre semoule
½ citron jaune bio
0,5 g de sel
55 g de tant pour tant
25 g d'œuf

MOELLEUX COCO ET CITRON VERT
110 g de pâte d'amandes crue
57 g d'œufs
1 citron vert
9 g de fécule
17 g de poudre d'amandes
16 g de blanc d'œuf
5 g de sucre semoule
38 g de beurre

MARMELADE AU CITRON
125 g de citrons jaunes frais bio
1 g de sel fin
10 g de jus de citron jaune
10 g de jus de citron vert
50 g de sucre semoule
½ citron vert bio

CRÈME DE CITRON AU YUZU
24 g de lait entier
2 citrons verts bio
135 g d'œufs
95 g de sucre semoule
26 g de jus de yuzu
30 g de jus de citron jaune
140 g de beurre

MERINGUE ITALIENNE AU YUZU
120 g de sucre semoule
25 g d'eau
60 g de blancs d'œufs
7 g de jus de yuzu

FINITION
Quantité suffisante de glaçage neutre
Zestes de citron vert

——— PÂTE SUCRÉE AU CITRON

Coupez le beurre en morceaux et mélangez à la farine jusqu'à l'obtention d'un sablage. Ajoutez le sucre semoule, les zestes de citron, le sel et le tant pour tant. Incorporez l'œuf et mélangez sans trop travailler la pâte. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Étalez la pâte assez finement et foncez un cercle à tarte de 20 cm de diamètre.

——— MOELLEUX COCO ET CITRON VERT

Détendez la pâte d'amandes avec les œufs et ajoutez les zestes de citron vert. Ajoutez la fécule et la poudre d'amandes. Montez le blanc d'œuf avec le sucre et incorporez au premier mélange à l'aide d'une maryse. Faites fondre le beurre tiède et incorporez-le à la préparation. Étalez sur le fond de tarte et enfournez à 165 °C (th. 5/6) pendant 25 minutes environ. Regardez le dessous de la pâte afin de contrôler la cuisson de la pâte.

——— MARMELADE AU CITRON

Coupez les citrons en petits morceaux sans les éplucher. Déposez dans une casserole et recouvrez d'eau froide. Portez à ébullition et égouttez. Rincez à l'eau froide et mettez à nouveau dans une casserole, recouvrez d'eau froide et ajoutez le sel. Portez à ébullition et égouttez. Rincez à l'eau froide et remettez dans une casserole, recouvrez d'eau froide et ajoutez les jus des deux citrons. Portez à frémissements et faites cuire environ 10 minutes. Égouttez et rincez pour stopper la cuisson. Déposez dans un hachoir et ajoutez le sucre semoule. Mixez afin d'obtenir une texture fine et onctueuse. Ajoutez les zestes de citron vert et réservez au réfrigérateur.

——— CRÈME DE CITRON AU YUZU

Dans une casserole, versez le lait et zestez les citrons verts, portez à ébullition. Puis laissez infuser à couvert 5 minutes. Fouettez les œufs avec le sucre et filtrez le lait infusé par-dessus. Faites chauffer le jus de yuzu et le jus de citron jaune frais puis ajoutez les œufs. Faites cuire à 85 °C et faites refroidir. À 45 °C, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. La crème doit être lisse et onctueuse. Faites-la refroidir 2 heures environ.

——— MERINGUE ITALIENNE AU YUZU

Dans une casserole, mettez à chauffer le sucre avec l'eau à 121 °C. Versez le sirop sur les blancs d'œufs préalablement montés. Ajoutez le jus de yuzu et mélangez avant de mettre en poche.

——— MONTAGE

Sur le fond de tarte cuit avec le moelleux coco et citron vert et refroidi, recouvrez la surface de marmelade au citron. Garnissez avec la crème de citron au yuzu. Placez la tarte sur un tour de potier pour faciliter la réalisation de la spirale et pochez la meringue italienne au yuzu encore tiède par-dessus. Brûler l'extérieur de la meringue à l'aide d'un chalumeau et décorez de zestes de citron vert et quelques points de glaçage neutre.

NIVEAU

1

TARTE AUX FRAISES

Pour 4 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
30 minutes

Congélation
10 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Fouet
Tamis
Mixeur
Thermomètre
Pinceau

Ingrédients
500 g de fraises

PÂTE SABLÉE
60 g de beurre
100 g de farine
15 g de poudre d'amandes
40 g de sucre glace
1 g de fleur de sel
20 g d'œuf
3 g de vanille liquide

CRÈME D'AMANDE-PISTACHE
60 g de beurre
60 g de sucre
60 g de poudre d'amandes
25 g de pâte de pistaches
50 g d'œuf

CRÈME PÂTISSIÈRE
125 g de lait demi-écrémé
25 g de sucre
25 g de jaunes d'œufs
12 g de fécule de maïs
20 g de beurre

GELÉE DE FRAISE
60 g de pulpe de fraises
30 g d'eau
30 g de sirop de fraise
30 g de glucose
4 g de gélatine en feuilles

FINITION
20 g de pistaches

PÂTE SABLÉE
À l'aide du robot muni de la feuille, sablez le beurre en morceaux avec la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace, et le sel. Ajoutez l'œuf avec la vanille. Frasez l'ensemble puis réservez 30 minutes au réfrigérateur. Lorsque la pâte est refroidie, foncez le cercle (voir technique p. 29), puis mettez à refroidir 10 minutes au congélateur.

CRÈME D'AMANDE-PISTACHE
Crémez le beurre, puis ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, la pâte de pistaches et l'œuf. Faites blanchir l'ensemble en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. À l'aide de la poche, garnissez le fond de tarte froid de crème d'amande-pistache. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant 30 à 35 minutes. Laissez refroidir jusqu'au montage.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Préparez une crème pâtissière (voir recette p. 196).

GELÉE DE FRAISE
Dans une casserole, versez la pulpe de fraises, l'eau, le sirop de fraise et le glucose. Faites chauffer l'ensemble jusqu'à environ 50 °C, puis incorporez la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau froide et essorée.

MONTAGE
À l'aide de la poche, répartissez la crème pâtissière sur toute la surface de la tarte. Dressez par-dessus des rangées de fraises coupées en deux et au centre une fraise entière. Avec un pinceau, passez de la gelée de fraise et parsemez de quelques pistaches concassées.

NIVEAU

2

TARTE AUX FRUITS ROUGES

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
18 à 20 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Poches + douilles unies de 8 et 15 mm de Ø
2 cercles à tarte de 22 cm de Ø et 3,5 cm de hauteur
Palette

Ingrédients

BISCUIT DACQUOIS *
140 g de blancs d'œufs
13 g de sucre
300 g de tant pout tant (150 g de sucre glace et 150 g de poudre d'amandes)
40 g de poudre de noisettes

CRÈME CHIBOUST VANILLE
75 g de lait demi-écrémé
150 g de crème liquide à 35 % de MG
150 g de sucre
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'œufs
15 g de poudre à crème
8 g de gélatine en poudre
36 g d'eau
180 g de blancs d'œufs

FINITION
50 g de mûres
100 g de framboises
100 g de groseilles
150 g de fraises

* Les ingrédients sont pour deux fonds de biscuit. Il est difficile de préparer cette recette avec de plus petites quantités. Utilisez un biscuit pour cette tarte et conservez le second bien filmé pendant 2 à 3 jours au réfrigérateur ou 15 jours au congélateur.

BISCUIT DACQUOIS
À l'aide du robot muni du fouet, montez les blancs d'œufs à vitesse moyenne. Ajoutez le sucre en deux fois, puis serrez-les à vitesse rapide. Tamisez le tant pour tant et ajoutez la poudre de noisettes. Mélangez l'ensemble délicatement à la maryse. Mettez la préparation en poche munie d'une douille unie de 15 mm de diamètre. Posez le cercle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pochez la pâte. Saupoudrez de sucre glace avant d'enfourner à 180 °C (th. 6) pendant 18 à 20 minutes.

CRÈME CHIBOUST VANILLE
Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème, 30 g de sucre et les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec 30 g de sucre et la poudre à crème. Faites cuire comme une crème pâtissière pendant 3 minutes puis ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans l'eau froide. Montez les blancs d'œufs et meringuez-les en plusieurs fois avec 90 g de sucre. Mélangez délicatement l'ensemble à chaud (crème chaude) avec une maryse.

MONTAGE
À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8 mm de diamètre, dressez la crème Chiboust sur la dacquoise. Avec une palette, lissez la chiboust en forme de dôme puis rangez harmonieusement dessus les fruits.

NIVEAU

3

TARTE AUX FRUITS ROUGES

de Nina Métayer

Meilleur Pâtissier de l'année 2016 et de l'année 2017
Ancienne élève de FERRANDI Paris

Pour 8 tartes

Préparation
1 h 30

Réfrigération
1 h 40

Cuisson
4 h 15

Matériel
Rouleau à pâtisserie
2 cercles oblongs à tartelettes
Emporte-pièce
Chinois-étamine
Batteur
Fouet
Tamis
Chinois
Thermomètre

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
300 g de beurre
190 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
1 g de sel
2 g de vanille en poudre
500 g de farine
113 g d'œufs

JUS DE FRUITS ROUGES
500 g de fraises
500 g de framboises
50 g de sucre

BISCUIT NOISETTE
225 g de blancs d'œufs
74 g de sucre
225 g de sucre glace
200 g de poudre de noisettes torréfiées
150 g de jus de fruits rouges

CRÈME PÂTISSIÈRE
164 g de lait
1 gousse de vanille
30 g de jaunes d'œufs
37 g de sucre
13 g de poudre à crème
6 g de beurre

MOUSSE CRÈME DOUBLE
150 g de crème liquide à 35 % de MG
200 g de crème pâtissière (voir ingrédients ci-dessus)
200 g de crème double

GELÉE DE FRUITS ROUGES
2 feuilles de gélatine or
150 g de jus de fruits rouges

PAPIER FRUITS ROUGES
2,5 feuilles de gélatine or
250 g d'eau
250 g de fraises mixées et chinoisées
125 g de framboises mixées et chinoisées
50 g de sucre
2,5 g de pectine NH

FINITION
250 g de fraises
250 g de framboises
100 g de groseilles
Zestes de citron vert

——— PÂTE SUCRÉE

Sablez le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la vanille en poudre et la farine. Incorporez les œufs. Lorsque la pâte est homogène, laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes. Étalez-la puis foncez les cercles oblongs. Laissez reposer au réfrigérateur 20 minutes et enfournez 7 minutes à 155 °C (th. 5/6). Détaillez à l'emporte-pièce le fond de façon à laisser un rebord intérieur de 5 mm.

——— JUS DE FRUITS ROUGES

Mettez dans une bassine, les fraises, les framboises et le sucre, filmez bien hermétiquement et faites cuire au bain-marie pendant 2 heures. À l'aide d'un chinois-étamine, filtrez le jus.

——— BISCUIT NOISETTE

Montez les blancs d'œufs au batteur, puis serrez-les avec le sucre. Tamisez le sucre glace et la poudre de noisettes torréfiées. Incorporez les poudres délicatement à l'aide d'une maryse. Étalez sur une feuille de papier cuisson et faites cuire 5 minutes à 180 °C (th. 6). Débarrassez sur une grille. Détaillez des formes ovales de la taille des tartelettes. Imbibez les biscuits avec le jus de fruits rouges.

——— CRÈME PÂTISSIÈRE

Dans une casserole, mettez le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée puis portez à ébullition. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème. Versez une partie du lait vanillé bouillant sur le mélange d'œufs blanchis, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites cuire en fouettant énergiquement jusqu'à ébullition. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux. Faites refroidir rapidement puis passez au tamis.

——— MOUSSE CRÈME DOUBLE

À l'aide du batteur, montez la crème liquide. Mélangez la crème pâtissière avec la crème double et incorporez délicatement à la crème fouettée.

——— GELÉE DE FRUITS ROUGES

Réhydratez la gélatine dans de l'eau glacée pendant 10 minutes. Dans une casserole, chauffez le jus de fruits rouges puis mélangez avec la gélatine essorée. Coulez dans un plat préalablement graissé. Laissez prendre 1 heure au réfrigérateur et détaillez des cubes.

——— PAPIER FRUITS ROUGES

Réhydratez la gélatine dans de l'eau glacée pendant 10 minutes. Dans une casserole, chauffez l'eau et les fruits mixés. Ajoutez le mélange sucre et pectine puis portez à ébullition 3 minutes. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Faites chauffer au four à 250 °C (th. 8/9) une plaque antiadhésive. Lorsqu'elle est brûlante, coulez-y un petit peu d'appareil sur l'ensemble de la plaque puis séchez 2 heures à 90 °C (th. 3). Détaillez et décollez dès la sortie du four.

——— MONTAGE

Sur le biscuit noisette imbibé, déposez les fraises et framboises préalablement coupées en mirepoix. Pochez la mousse crème double sur le dessus et déposez le fond de tarte à l'envers par-dessus. Décorez de crème, de fruits frais, de gelée et de papier fruits rouges. Finissez par quelques zestes de citron vert.

NIVEAU

1

TARTE AUX ABRICOTS

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
2 h 30

Cuisson
20 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 22 cm de Ø
Pinceau

Ingrédients
500 g d'abricots

PÂTE SUCRÉE
60 g de beurre
1 g de sel
45 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
25 g d'œuf
120 g de farine

CRÈME D'AMANDE
45 g de beurre
45 g de sucre
40 g d'œuf
45 g de poudre d'amandes
8 g de crème liquide
à 35 % de MG

FINITION
Quantité suffisante
de nappage abricot

PÂTE SUCRÉE
Préparez la pâte sucrée (voir recette p. 60).

CRÈME D'AMANDE
Passez le beurre quelques secondes au four à micro-ondes et mélangez-le au fouet jusqu'à ce qu'il devienne pommade. Versez-y le sucre puis mélangez bien sans monter. Ajoutez l'œuf et la poudre d'amandes. Incorporez la crème. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

ABRICOTS
Lavez et séchez les abricots. Coupez-les en deux et retirez le noyau.

MONTAGE
Foncez le cercle avec la pâte sucrée (voir technique p. 29). Garnissez le fond de tarte avec la crème d'amande. Disposez élégamment en rosace les moitiés d'abricots frais. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant environ 20 à 30 minutes. Lorsque la tarte est refroidie, décerclez puis passez un peu de nappage abricot, préalablement réchauffé.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Il est possible de parfumer la crème d'amande avec 20 g de pâte de pistaches au moment de l'incorporation de la crème liquide.

NIVEAU

2

TARTE AUX ABRICOTS

Pour 6 personnes

Préparation
4 heures

Cuisson
1 h 15

Réfrigération
3 heures

Congélation
30 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 20 cm de Ø
Robot pâtissier
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Thermomètre
Cercle à tarte de 18 cm de Ø
Mixeur plongeant

Ingrédients
200 g de pâte feuilletée (voir recette p. 66)

CRÈME D'AMANDE-PISTACHE
60 g de pâte d'amandes crue
30 g d'œuf
20 g de poudre d'amandes
30 g de beurre pommade
10 g de pâte de pistaches
30 g de crème épaisse à 35 % de MG

ABRICOTS RÔTIS
500 g d'abricots frais
20 g de cassonade
20 g de miel
1 branche de romarin

CRÉMEUX AUX AMANDES
85 g de pâte d'amandes crue
100 g de lait entier
250 g de crème liquide à 35 % de MG
4 g de gélatine en feuilles

GLAÇAGE BLANC
100 g de lait entier
250 g de sucre
200 g de crème liquide à 35 % MG
70 g de glucose
15 g de fécule de pomme de terre
7 g de gélatine en feuilles
1 g d'oxyde de titane
½ gousse de vanille (facultatif)

PÂTE FEUILLETÉE
Préparez la pâte feuilletée. Foncez le cercle de 20 cm de diamètre avec la pâte feuilletée (voir technique p. 29). Faites cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes.

CRÈME D'AMANDE-PISTACHE
Dans la cuve du robot muni de la feuille, détendez la pâte d'amandes avec l'œuf petit à petit. Ajoutez la poudre d'amandes, le beurre pommade et la pâte de pistaches. Ajoutez la crème épaisse et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Remplissez la poche à douille, garnissez le fond de la tarte feuilletée avec la crème d'amande-pistache. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant environ 40 minutes. Laissez refroidir jusqu'au montage.

ABRICOTS RÔTIS
Lavez et coupez les abricots en huit. Mélangez-les avec la cassonade, le miel et le romarin. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites rôtir pendant 15 minutes à 200 °C (th. 6/7).

CRÉMEUX AUX AMANDES
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la pâte d'amandes avec le lait et 100 g de crème liquide. Versez un tiers du mélange dans une casserole, faites chauffer à 50 °C puis ajoutez la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau froide et essorée. Mélangez l'ensemble et incorporez les 150 g restants de crème liquide préalablement montée. Moulez dans le cercle de 18 cm de diamètre et congelez 30 minutes.

GLAÇAGE BLANC
Dans une casserole, faites chauffer le lait, la moitié du sucre, la crème et le glucose. Portez à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez le reste du sucre préalablement mélangé avec la fécule. Portez de nouveau à ébullition. Incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Ajoutez l'oxyde de titane et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez refroidir. Une fois le glaçage à 20 °C, nappez le disque de crémeux aux amandes congelé.

MONTAGE
Disposez le cercle de crémeux (encore congelé et glacé au nappage blanc) bien au milieu de la tarte. Dressez harmonieusement les abricots rôtis sur tout le pourtour de la tarte. Parsemez quelques pistaches pour le décor.

NIVEAU

3

TARTE ABRICOT ET LAVANDE

de Nicolas Bacheyre

Meilleur Espoir Pâtissier de l'année 2016

Pour 8 à 10 personnes

Préparation
2 heures

Réfrigération
9 heures

Infusion
30 minutes

Cuisson
25 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 28 cm de Ø
Corne
Poches + douilles
Chinois
Mixeur plongeant

Ingrédients
800 g d'abricots

PÂTE SABLÉE
260 g de beurre doux
260 g de sucre roux
65 g de poudre d'amandes
195 g de poudre de noisettes
3 g de sel fin
215 g de farine

CRÈME D'AMANDE
80 g de beurre doux
80 g de sucre glace
105 g de poudre d'amandes
75 g d'œufs entiers
8 g d'extrait de vanille liquide

GANACHE MONTÉE VANILLE-LAVANDE
375 g de crème liquide à 35 % de MG
10 g de vanille en gousse
5 g de fleurs de lavande fraîches
95 g de chocolat blanc
15 g de masse de gélatine

FINITION
Quantité suffisante de fleurs de lavande
Quantité suffisante de pousses d'herbes

——— PÂTE SABLÉE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, crémez le beurre avec le sucre roux. Ajoutez les poudres d'amandes et de noisettes préalablement tamisées ensemble et mélangez délicatement. Ajoutez le sel et la farine et mélangez de nouveau sans excès. Placez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis abaissez-la directement à 3 mm d'épaisseur. Réservez la pâte au réfrigérateur pendant environ 2 heures avant de la foncer dans le cercle. Veillez à ce que les angles et le fond soit bien perpendiculaires et réguliers. Ébarbez le surplus de pâte à l'aide d'un petit couteau.

——— CRÈME D'AMANDE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, crémez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes. Mélangez bien à vitesse moyenne puis cornez les bords et le fond de la cuve avant d'ajouter les œufs et la vanille liquide petit à petit, tout en continuant de remuer. Cornez à nouveau une fois les œufs ajoutés jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Mettez en poche et gardez à température ambiante pour faciliter le pochage.

——— GANACHE MONTÉE VANILLE-LAVANDE

Dans une casserole, portez à ébullition 125 g de crème liquide avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, et les fleurs de lavande. Laissez infuser à couvert pendant 30 minutes. Après infusion, réchauffez légèrement et chinoisez sur le chocolat blanc, puis ajoutez la masse de gélatine. Préparez une ganache en créant une légère émulsion. Ajoutez le reste de crème liquide et mixez l'ensemble. Réservez au réfrigérateur pendant environ 6 heures avant utilisation.

——— MONTAGE

Pochez régulièrement la crème d'amande à mi-hauteur dans le fond de tarte. Réservez au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Après repos, enfournez la tarte dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant environ 25 minutes. Coupez des cubes et des quartiers d'abricots. Disposez les cubes sur la crème d'amande et dressez les quartiers harmonieusement. Montez la ganache vanille-lavande. Mettez en poche munie d'une douille unie et pochez quelques gouttes de crème. Décorez avec des fleurs de lavande et des pousses d'herbes.

NIVEAU

1

TARTE AUX POMMES

Pour 6 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
35 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 22 cm de Ø
Pince à tarte
Pinceau

Ingrédients

PÂTE À FONCER
125 g de farine
75 g de beurre
3 g de sel
6 g de sucre
15 g d'eau
25 g d'œuf

GARNITURE
800 g de pommes golden
300 g de compote de pommes
Quantité suffisante
de beurre fondu

FINITION
Quantité suffisante
de nappage blond

PÂTE À FONCER
Préparez la pâte puis foncez le cercle (voir technique p. 26). À l'aide d'une pince à tarte, pincez la bordure à intervalles réguliers (voir technique p. 28).

POMMES GOLDEN
Épluchez les pommes. Retirez le trognon puis coupez les pommes en fines tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Conservez les parures des tranches de pommes pour les mettre au milieu de la tarte.

MONTAGE
Sur le fond de tarte, étalez la compote de pommes. Disposez, en les répartissant bien, les parures de pommes. Dressez harmonieusement les lamelles de pommes en rosace par-dessus. Pour cela, commencez la première rangée dans un sens, puis la deuxième dans le sens inverse, et ainsi de suite. Badigeonnez de beurre fondu puis enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes environ. Lorsque la tarte est refroidie, étalez du nappage blond fondu à l'aide d'un pinceau, sur le dessus des fruits.

NIVEAU

2

TARTE AUX POMMES

Pour 6 personnes

Préparation
1 h 30

Réfrigération
1 h 30

Cuisson
30 minutes

Repos
24 heures

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
2 cercles de 22 cm de Ø
Tapis silicone
Fouet
Thermomètre
Poches + douilles unies de 8 et 15 mm de Ø

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE NOISETTES
35 g de beurre
20 g de sucre glace
10 g de poudre de noisettes
13 g d'œuf
½ pointe de couteau de vanille en poudre
64 g de farine

CRÈME DE NOISETTE
30 g de beurre
30 g de sucre
30 g de poudre de noisettes
25 g d'œuf
5 g de farine

POMMES RÔTIES
100 g de pomme belchard
40 g de beurre
½ gousse de vanille
30 g de sucre
40 g d'eau

GELÉE DE POMME VERTE
150 g de pommes granny smith
25 g de sucre
75 g de purée de pommes vertes
15 g de jus de gingembre
5 g de jus de citron
4 g de gélatine en feuilles

GUIMAUVE DE POMME
35 g de gélatine en feuilles
450 g de sucre semoule
340 g de sucre inverti
140 g d'eau
200 g de purée de pommes vertes
1 gousse de vanille
Quantité suffisante de fécule de maïs

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Choisissez la variété de pommes de votre choix, mais préférez des pommes qui tiennent à la cuisson pour éviter d'obtenir de la compote.

PÂTE SUCRÉE NOISETTES
Préparez la pâte sucrée (voir recette p. 60) et réservez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur en un cercle de 22 cm de diamètre. Placez-la sur un tapis silicone et faites-la cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6) jusqu'à coloration blonde.

CRÈME DE NOISETTE
Préparez la crème de noisette comme une crème d'amande (voir recette p. 208).

POMMES RÔTIES
Pelez les pommes et coupez-les en gros cubes. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée et le sucre, jusqu'à l'obtention d'un caramel. Faites décuire avec l'eau. Ajoutez les dés de pommes, débarrassez dans un plat allant au four et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 minutes. Réservez.

GELÉE DE POMME VERTE
Pelez les pommes et coupez-les en dés réguliers. Dans une casserole, portez le sucre et la purée de pommes vertes à ébullition puis ajoutez les dés de pommes. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une compote. Ajoutez le jus de gingembre, le jus de citron et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Mélangez pour bien la dissoudre. Coulez la gelée dans un cercle de 22 cm de diamètre et laissez prendre au réfrigérateur une quarantaine de minutes.

GUIMAUVE DE POMME
Faites ramollir la gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans une casserole, faites cuire à 110 °C le sucre avec 140 g de sucre inverti et l'eau. Mettez les 200 g de sucre inverti restants dans la cuve du robot muni du fouet avec la purée de pommes et les grains de la gousse de vanille, et versez le sirop en filet. Égouttez et ajoutez la gélatine, mélangez pour bien la dissoudre. Mettez en poche munie de la douille de 8 mm de diamètre puis dressez des lignes de 12 à 15 cm sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez de fécule de maïs et laissez reposer 24 heures à température ambiante avant de former des nœuds.

MONTAGE
Placez le disque de pâte sucrée noisettes dans un cercle de 22 cm de diamètre. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm de diamètre, dressez la crème de noisette sur la pâte aux trois-quarts de la hauteur du moule, puis ajoutez les dés de pommes rôties. Enfournez à 180 °C (th. 6) jusqu'à coloration. Laissez refroidir. Déposez le disque de gelée sur la crème de noisette. Décorez avec les nœuds de guimauve et des morceaux de pomme verte.

NIVEAU

3

TARTE AUX POMMES

de Cédric Grolet

Meilleur Pâtissier de l'année 2016

Pour 6 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
24 heures

Cuisson
35 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Laminoir
Rouleau à pâtisserie
Cercles de 5 cm de Ø et de 2 cm de hauteur
Poche sans douille
Mandoline

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
150 g de beurre
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 g de sel de Guérande
1 g de vanille en poudre
58 g d'œufs
250 g de farine T 55

CRÈME D'AMANDE
150 g de beurre
150 g de sucre semoule
150 g de poudre d'amandes
150 g d'œufs

COMPOTÉE DE POMMES
1 kg de granny smith n° 1
125 g de jus de citron jaune

FINITION
3 pommes royale gala
100 g de beurre noisette

——— PÂTE SUCRÉE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel de Guérande et la vanille en poudre. Émulsionnez avec les œufs, puis ajoutez la farine. Réservez au réfrigérateur. Étalez à 1 cm au laminoir et foncez les cercles légèrement beurrés. Laissez croûter une journée au réfrigérateur, puis faites cuire à blanc à 160 °C (th. 5/6) pendant une quinzaine de minutes.

——— CRÈME D'AMANDE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, montez le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Incorporez les œufs au fur et à mesure.

——— COMPOTÉE DE POMMES

Coupez les granny smith en petits cubes de 3 mm de côté. Ajoutez le jus de citron et mettez sous vide. Faites cuire au four vapeur à 100 °C (th. 3/4) pendant 13 minutes.

——— MONTAGE

À l'aide d'une poche, dressez la crème sur les fonds de tarte. Enfournez-les à 180 °C (th. 6) pendant 10 à 15 minutes. Ajoutez par-dessus la compotée de pommes. Taillez en lamelles fines de 2 mm à la mandoline les pommes en conservant la peau. Passez-les dans le beurre noisette avant de les disposez de façon circulaire sur la tarte. Commencez de l'extérieur vers l'intérieur afin d'obtenir une belle rosace.

NIVEAU

1

TARTE AUX POIRES BOURDALOUE

Pour 6 personnes

Préparation
40 minutes

Cuisson
35 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø
Fouet
Pinceau

Ingrédients
6 demi-poires au sirop

PÂTE SUCRÉE
75 g de sucre glace
50 g de beurre
25 g d'œuf
5 g d'eau
125 g de farine

CRÈME D'AMANDE
50 g de beurre pommade
50 g de sucre
40 g d'œuf
50 g de poudre d'amandes
5 g de farine
5 g de rhum
1 gousse de vanille

FINITION
Quantité suffisante d'amandes effilées
Quantité suffisante de nappage abricot

PÂTE SUCRÉE
Préparez la pâte sucrée (voir recette p. 60). Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur environ, foncez la pâte dans le cercle (voir technique p. 29) puis, à l'aide d'une fourchette, piquez-la.

CRÈME D'AMANDE
Crémez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez l'œuf. Incorporez la poudre d'amandes et mélangez à nouveau pour homogénéiser la crème. Ajoutez la farine puis aromatisez avec le rhum et les grains de la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Débarrassez et réservez au réfrigérateur.

MONTAGE
Garnissez le fond de tarte de crème d'amande. Coupez en fines lamelles, dans le sens de la hauteur, les demi-poires. Dressez-les en étoile sur la crème d'amande. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes. Décerclez-la et réservez sur une grille. Lorsque la tarte est refroidie, à l'aide d'un pinceau, passez du nappage sur le dessus et parsemez d'amandes effilées.

NIVEAU

2

TARTE AUX POIRES-PAMPLEMOUSSES

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
30 minutes

Cuisson
40 minutes

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø
Pinceau

Ingrédients
1 pamplemousse rose
4 poires au sirop

PÂTE SUCRÉE NOISETTES
60 g de beurre pommade
40 g de sucre glace
30 g d'œuf
1 g de sel
100 g de farine
20 g d'amidon
20 g de poudre de noisettes

CRÈME D'AMANDE-PISTACHE
50 g de beurre pommade
50 g de sucre
50 g d'œuf
50 g de poudre d'amandes
5 g de farine
20 g de pâte de pistaches

FINITION
Quantité suffisante de nappage abricot
Quantité suffisante de pistaches concassées

PÂTE SUCRÉE NOISETTES
Dans la cuve du robot, placez le beurre pommade et le sucre glace. Mélangez avec la feuille jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajoutez l'œuf et le sel. Versez la farine, l'amidon et la poudre de noisettes préalablement tamisés puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Filmez et réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes. Abaissez la pâte à environ 3 mm d'épaisseur, foncez-la dans le cercle (voir technique p. 29).

CRÈME D'AMANDE-PISTACHE
Crémez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez l'œuf. Incorporez la poudre d'amandes et mélangez à nouveau pour homogénéiser la crème. Ajoutez la farine puis aromatisez avec la pâte de pistaches. Garnissez directement le fond de tarte de crème d'amande-pistache.

FRUITS
Parez le pamplemousse et prélevez les suprêmes. Taillez les poires en lamelles dans le sens de la longueur.

MONTAGE
Disposez les fruits en alternance et en rosace sur la crème amande-pistache. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 35 minutes. Décerclez-la et réservez sur une grille. Une fois la tarte refroidie, à l'aide d'un pinceau, passez du nappage sur le dessus et parsemez de pistaches concassées.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Avant de disposer les suprêmes de pamplemousses sur la crème, placez-les sur du papier absorbant pour éviter d'apporter trop d'humidité dans la tarte.

NIVEAU

3

BOURDALOUE

de Christelle Brua

Meilleur Pâtissier de l'année 2009 et de l'année 2014

Pour 6 personnes

Préparation
2 h 30

Réfrigération
1 heure

Cuisson
50 minutes

Matériel
Fouet
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø

Ingrédients

300 g de pâte sucrée (voir recette p. 60)
40 g de farine

CRÈME D'AMANDE
95 g de beurre pommade
95 g de sucre glace
100 g d'œufs
95 g de poudre d'amandes
95 g de farine

GARNITURE
5 poires Williams
1 litre d'eau
750 g de sucre semoule
1 gousse de vanille

——— PÂTE SUCRÉE

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Avec un rouleau, abaissez la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Garnissez-en un cercle à tarte. Relevez et pincez les bords. Piquez légèrement le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette. Puis réservez au frais pendant 1 heure. Faites précuire ce fond de tarte « à blanc » à 160 °C (th. 5/6) pendant 8 minutes, puis poursuivez la cuisson à 170 °C (th. 5/6) pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez refroidir.

——— CRÈME D'AMANDE

Préparez la crème d'amande. Travaillez le beurre afin d'obtenir une consistance souple, comme une pommade. Dans un récipient, mélangez-le avec le sucre, ajoutez les œufs et la poudre d'amandes, puis la farine. Réservez le mélange.

——— GARNITURE

Lavez et épluchez les poires, videz-les et coupez-les en deux. Dans une casserole, faites un sirop avec 1 litre d'eau et le sucre, puis ajoutez la gousse de vanille fendue en deux. Pochez les poires pendant 15 minutes : vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un petit couteau. Réservez.

——— MONTAGE

Dans le fond de tarte refroidi, versez la crème d'amande, puis déposez les demi-poires. Enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Servez aussitôt.

NIVEAU

1

TARTE TATIN

Pour 4 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
2 h 30

Cuisson
2 h 20

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 20 cm de Ø
Thermomètre
Moule à tatin de 18 cm de Ø

Ingrédients

PÂTE FEUILLETÉE
170 g de farine
3 g de sel
90 g d'eau
20 g de beurre
110 g de beurre de tourage

CARAMEL MAISON
100 g de sucre
30 g d'eau
15 g de glucose
65 g de crème liquide à 35 % de MG

CARAMEL BLOND
200 g de sucre
40 g de beurre

APPAREIL POUR LES POMMES
10 pommes type golden
200 g de caramel maison
72 g de crème fleurette à 35 % de MG
20 g de sucre
3 g de vanille liquide
50 g de beurre fondu

PÂTE FEUILLETÉE
Préparez la pâte feuilletée à 5 tours (voir recette p. 66). Foncez le cercle avec la pâte feuilletée (voir technique p. 29). Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et remplissez de billes de cuisson. Faites cuire à blanc à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes.

CARAMEL MAISON
Dans une casserole, faites cuire le sucre, l'eau et le glucose jusqu'à 175 °C. Ajoutez la crème chaude pour décuire le caramel.

CARAMEL BLOND
Dans une casserole, faites cuire le sucre à 165 °C, puis ajoutez le beurre pour décuire le caramel.

APPAREIL POUR LES POMMES
Épluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en quartiers. Dans une casserole, faites chauffer le caramel maison, la crème fleurette, le sucre, la vanille liquide et le beurre fondu. Hors du feu, plongez les quartiers de pommes dans ce caramel puis déposez-les sur une plaque à rebords. Saupoudrez de sucre et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes. Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes.

MONTAGE
Versez le caramel blond au fond du moule. Coupez les quartiers de pommes précuites en deux pour faire des tranches moins épaisses puis rangez-les serrées jusqu'au bord du moule. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 1 h 15. Laissez bien refroidir. Démoulez à l'envers sur le fond de pâte feuilletée cuit.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour aider au démoulage des pommes, vous pouvez chauffer les parois extérieures du moule avec un chalumeau. Cela fait fondre le caramel.

NIVEAU

2

TARTE TATIN

Pour 4 personnes

Préparation
4 heures

Réfrigération
2 heures

Cuisson
2 heures

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Corne
Rouleau à pâtisserie
Moule de 15 cm × 8 cm
Mandoline
Robot pâtissier
Tapis silicone
Couteau-scie
Palette coudée
Pinceau

Ingrédients
5 pommes

FEUILLETAGE INVERSÉ
Beurre manié
200 g de beurre
100 g de farine
Détrempe
150 g de farine
5 g de sel
85 g d'eau

CARAMEL TATIN
300 g de sucre
100 g de glucose
50 g d'eau

JUS DE TATIN
250 g d'eau
40 g de sucre
25 g de jus de citron
15 g de beurre
1 gousse de vanille
2,5 g de fleur de sel

STREUSEL AMANDES-NOISETTES
60 g de poudre de noisettes brutes torréfiées
60 g de poudre d'amandes brutes torréfiées
90 g de sucre cassonade
2 g de fleur de sel
90 g de farine T55
90 g de beurre

FINITION
Quantité suffisante de nappage neutre

FEUILLETAGE INVERSÉ
Préparez le feuilletage inversé à 5 tours (voir recette p. 72). Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur en 1 rectangle de 20 cm × 15 cm. Saupoudrez de sucre glace. Faites-le cuire et caraméliser entre une plaque et une grille recouvertes de papier sulfurisé à 220 °C (th. 7/8) pendant une quinzaine de minutes.

CARAMEL TATIN
Dans une casserole, faites chauffer le sucre, le glucose et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel brun clair. Chemisez le moule de papier sulfurisé en le graissant légèrement au préalable. Coulez le caramel au fond sur une épaisseur de 3 mm environ.

PRÉPARATION DES POMMES
Épluchez les pommes, évidez-les, puis émincez-les finement à la mandoline de manière à obtenir des lamelles de 2 mm d'épaisseur. Garnissez le moule caramélisé de lamelles de pommes, en superposant des couches successives bien à plat, sur la hauteur du moule.

JUS DE TATIN
Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre, le jus de citron, le beurre, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée, et la fleur de sel. Mélangez le tout.

STREUSEL AMANDES-NOISETTES
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez les matières sèches, puis ajoutez le beurre. Sablez et frasez l'ensemble. Passez au tamis pour obtenir une texture fine ou émiettez puis mettez sur un tapis silicone. Faites séchez dans un four ventilé à 150 °C (th. 5) pendant 25 à 30 minutes.

MONTAGE
Arrosez les lamelles de pommes avec environ 60 g de jus de tatin. Enfournez dans un four à 165 °C (th. 5/6) pendant 50 minutes. Aux trois quarts de la cuisson, tassez les pommes à l'aide d'une petite palette coudée. Une fois le moule refroidi, remettez-le dans un four à 150 °C (th. 5) pendant quelques minutes afin de faciliter le démoulage. Retirez délicatement le papier sulfurisé. À l'aide d'une palette coudée, déplacez et faites glisser les pommes caramélisées au centre du feuilletage. Parsemez sur la bordure du feuilletage des morceaux de streusel et finissez en badigeonnant délicatement à l'aide d'un pinceau, du nappage neutre sur les pommes.

NIVEAU

3

TARTE TATIN REVISITÉE

de Philippe Urraca

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1993

Pour 6 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
4 h 30

Cuisson
2 h 25

Conservation
48 heures

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Moule de 22 cm de Ø

Ingrédients

FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre manié
255 g de beurre
100 g de farine

Détrempe
230 g de farine
6,5 g de sel
75 g de beurre fondu
90 g d'eau
9 g de vinaigre blanc

GARNITURE
80 g de beurre demi-sel
2 gousses de vanille
1,2 kg de pommes golden
140 g de sucre cassonade

FEUILLETAGE INVERSÉ

Préparez le beurre manié en mélangeant le beurre et la farine. Réservez au réfrigérateur. Pétrissez la détrempe et réservez-la également au réfrigérateur. Après une trentaine de minutes étalez le beurre manié afin de pouvoir déposer au centre la détrempe ensuite refermez celle-ci comme un portefeuille. Faites un tour simple puis un tour double et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure environ. Faites de nouveau un tour simple puis un tour double. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et détaillez un fond de la taille du moule de la tatin. Laissez reposer au réfrigérateur 2 ou 3 heures. Posez le fond de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquez-la puis placez par-dessus une autre feuille de papier cuisson et une plaque. Cela permettra d'obtenir un feuilletage régulier. Enfournez à 180 °C (th. 6) une vingtaine de minutes. Retirez la plaque de dessus, saupoudrez le feuilletage de sucre glace et remettez au four à 220 °C (th. 7/8) environ 5 minutes pour caramélisation.

GARNITURE

Faites fondre le beurre demi-sel avec les graines et gousses de vanille préalablement fendues en deux et grattées. Laissez infuser une trentaine de minutes. Pelez les pommes, coupez-les en deux puis évidez-les. Taillez-les en fines lamelles et aplatissez-les. Au fond du moule, versez un peu de beurre fondu et saupoudrez bien de cassonade. Disposez une couche de pomme aplatie bien serrée, versez un peu de beurre fondu et saupoudrez de sucre cassonade. Mettez au four à 170 °C (th. 5/6) une vingtaine de minutes puis recommencez l'opération en disposant une autre couche de pomme bien aplatie, arrosez à nouveau avec le beurre fondu saupoudrez de cassonade, remettez au four une vingtaine de minutes. Renouvelez l'opération quatre fois puis laissez refroidir avant démoulage.

MONTAGE

Une fois la garniture démoulée disposez-la sur le disque de pâte feuilletée cuite. Dégustez-la de préférence tiède. Vous pouvez l'accompagner d'une crème Chantilly.

NIVEAU

1

TARTE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
30 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø
Thermomètre
Mixeur plongeant

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
125 g de farine
50 g de sucre glace
50 g de beurre
30 g d'œuf
2 g de sel
Quantité suffisante de vanille liquide

APPAREIL À CRÈME PRISE
70 g de crème liquide à 35 % de MG
70 g de lait demi-écrémé
25 g de sucre
135 g de chocolat de couverture noir 70 %
50 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
Quantité suffisante de vanille liquide

GLAÇAGE DE FINITION
25 g de lait
10 g d'eau
10 g de sucre
25 g de chocolat de couverture noir 58 %
25 g de pâte à glacer brune

PÂTE SUCRÉE
Dans la cuve du robot pâtissier muni de la feuille, mettez la farine et le sucre glace préalablement tamisés. Ajoutez le beurre et sablez le mélange. Dans un bol, mélangez l'œuf, la vanille et le sel, puis ajoutez ce mélange au sablage. Frasez et réservez 30 minutes au réfrigérateur. Lorsque la pâte est reposée, étalez-la et foncez-la dans le cercle (voir technique p. 29), puis faites-la cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes.

APPAREIL À CRÈME PRISE
Dans une casserole, faites chauffer la crème, le lait et le sucre à 60 °C. Ajoutez le chocolat de couverture préalablement fondu. Versez l'œuf, le jaune d'œuf et la vanille. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser la crème.

GLAÇAGE DE FINITION
Dans une casserole, faites chauffer à ébullition le lait, l'eau et le sucre. Versez sur le chocolat de couverture et la pâte à glacer préalablement coupés en petits morceaux. Mixez à l'aide du mixeur plongeant.

MONTAGE
Garnissez d'appareil à crème le fond de pâte cuit à blanc et enfournez à 170 °C (th. 5/6). La cuisson est terminée lorsque les bords de l'appareil commencent à gonfler légèrement. Attendez que la température redescende à 35 °C avant de verser le glaçage sur la tarte refroidie.

NIVEAU

2

TARTE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
1 h 10

Congélation
20 minutes

Cuisson
20 à 30 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø
Pinceau
Emporte-pièce de 16 cm de Ø
Mixeur plongeant
Fouet
Thermomètre

Ingrédients

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT
100 g de farine
15 g de poudre d'amandes
10 g de cacao en poudre
40 g de sucre glace
1 g de sel
60 g de beurre
22 g d'œuf
Quantité suffisante de vanille liquide

DORURE
50 g d'œuf
40 g de jaunes d'œufs
50 g de lait

PRALINÉ FEUILLANTINE
10 g de chocolat de couverture au lait
5 g de beurre
45 g de praliné
25 g de feuillantine

GANACHE
200 g de crème liquide à 35 % de MG
15 g de sucre inverti
170 g de chocolat de couverture noir 58 %
55 g de beurre pommade

SIROP
15 g d'eau
15 g de sucre

GLAÇAGE CHOCOLAT
25 g de lait demi-écrémé
30 g de chocolat de couverture noir 58 %
30 g de pâte à glacer brune

FINITION
150 g de chocolat de couverture noir 58 %
1 bombe de spray velours chocolat rouge

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT
Réalisez la pâte sucrée par sablage. Dans la cuve du robot muni de la feuille, mettez la farine, la poudre d'amandes et le cacao en poudre préalablement tamisés. Ajoutez le sucre glace, le sel et le beurre en morceaux. Mélangez. Ajoutez l'œuf battu avec la vanille et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer une trentaine de minutes au réfrigérateur. Abaissez la pâte et foncez-la dans le cercle (voir technique p. 29) puis réservez 20 minutes au réfrigérateur. Enfournez-la à 170 °C (th. 5/6) pendant environ 20 à 30 minutes. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, sortez la tarte du four. Badigeonnez l'intérieur de dorure avec un pinceau puis remettez la tarte au four environ 3 minutes. Sortez-la et laissez-la refroidir.

PRALINÉ FEUILLANTINE
Au four à micro-ondes, mettez à fondre le chocolat de couverture. Ajoutez le beurre, puis le praliné et la feuillantine. Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez au congélateur pendant 20 minutes. Détaillez ensuite le croustillant avec un emporte-pièce et déposez-le rapidement dans le fond de tarte. Réservez au réfrigérateur jusqu'au montage.

GANACHE
Dans une casserole, faites bouillir la crème et le sucre inverti. Versez sur le chocolat de couverture puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Lorsque le mélange est à 35-40 °C, ajoutez le beurre pommade. Mélangez avec un fouet. Versez dans le fond de tarte et laissez prendre au réfrigérateur pendant 20 minutes.

SIROP
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre pour réaliser un sirop pour le glaçage chocolat.

GLAÇAGE CHOCOLAT
Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec le sirop. Versez-le sur le chocolat de couverture coupé en morceaux et la pâte à glacer brune. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

MONTAGE
Attendez que la température descende à 35 °C avant de verser le glaçage sur la tarte refroidie. Pour le décor, sur une feuille de cuisson avec du chocolat mis au point (voir techniques p. 570 et 572), dressez à l'aide d'un cornet (voir technique p. 598) un décor en spirale de la taille de la tarte. Une fois refroidi, passez au congélateur puis floquez-le à l'aide de la bombe de spray velours chocolat rouge.

NIVEAU

3

TARTE AU CHOCOLAT « RENDEZ-VOUS »

de Jean-Paul Hévin

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1986

Pour 2 tartes au chocolat de 5 personnes

Préparation
35 minutes

Réfrigération
2 heures

Cuisson
20 minutes

Matériel
Rouleau à pâtisserie
2 cercles de 22 cm de Ø
Thermomètre

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT
40 g de chocolat 68 %
210 g de beurre mou
130 g de sucre glace
44 g de poudre d'amandes
0,5 g de vanille en poudre
1 pincée de sel
70 g d'œufs
350 g de farine

GANACHE
340 g de chocolat 63 % (origine Pérou)
500 g de crème fleurette à 35 % de MG
20 g de sucre inverti

FINITION
Chocolat de couverture noir
2 meringues françaises en forme de goutte
Poudre d'or

——— PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans un récipient, mélangez délicatement le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et le sel. Incorporez les œufs puis la farine et le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Étalez la pâte le plus finement possible en 2 disques et foncez les cercles. Enfournez-les pendant environ 20 minutes à 180 °C (th. 6). Lorsque la pâte est cuite et refroidie, chablonnez l'intérieur des fonds de tartes avec de la couverture cristallisée pour l'isoler de l'humidité.

——— GANACHE CHOCOLAT

Hachez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Faites bouillir la crème fleurette avec le sucre inverti, puis versez la préparation en trois fois sur le chocolat. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

——— MONTAGE

Coulez la ganache dans les fonds de tartes précuits. Faites 4 aiguilles (2 petites et 2 grandes) avec du chocolat mis au point (voir techniques p. 570 et 572). Enrobez les meringues de chocolat au point et laissez cristalliser avant de les recouvrir de poudre d'or. Disposez les aiguilles en chocolat et les gouttes de meringue dorées sur chaque tarte pour finir les horloges.

NIVEAU

1

TARTE AUX NOIX

Pour 6 personnes

Préparation
35 minutes

Réfrigération
2 heures

Congélation
20 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle à tarte de 22 cm de Ø

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
50 g de beurre
50 g de sucre glace
30 g d'œuf
1 g de sel
1 g de vanille liquide
125 g de farine

CARAMEL AUX NOIX
250 g de cerneaux de noix
50 g de glucose
250 g de sucre
175 g de crème liquide à 35 % de MG

PÂTE SUCRÉE
Dans la cuve du robot muni de la feuille, placez le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez le sucre glace tamisé et mélangez à la feuille pour crémer l'ensemble. Faites fondre le sel et la vanille dans l'œuf tempéré en mélangeant au fouet et incorporez au fur et à mesure pour obtenir un mélange homogène. Tamisez la farine puis versez-la dans la préparation. Lorsque le mélange paraît homogène, arrêtez le batteur. Sortez la pâte et réalisez un frasage avec la paume de la main. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Débarrassez, filmez et stockez au réfrigérateur pendant 1 heure. Lorsque la pâte est reposée, foncez-la dans le cercle (voir technique p. 29). Réservez 20 minutes au congélateur. Faites cuire à blanc à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 minutes jusqu'à une coloration brun clair.

CARAMEL AUX NOIX
Étalez les cerneaux de noix sur une plaque antiadhésive et faites-les torréfier 10 minutes à 140-150 °C (th. 5). Dans une casserole, faites chauffer légèrement le glucose, puis ajoutez le sucre et faites cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Versez la crème tiède pour décuire le caramel puis ajoutez les cerneaux torréfiés.

MONTAGE
Lorsque le fond de tarte a refroidi, garnissez-le avec l'appareil caramel aux noix. Laissez prendre au minimum 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

NIVEAU

2

TARTE AUX NOIX

Pour 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
1 heure

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Poche + douille cannelée de 14 mm de Ø
Pinceau
Cercle de 22 cm de Ø

Ingrédients
200 g de cerneaux de noix torréfiées

PÂTE SUCRÉE
50 g de beurre
50 g de sucre glace
30 g d'œuf
1 g de sel
1 g de vanille liquide
110 g de farine
15 g de poudre de noix

GÉNOISE AUX NOIX
90 g d'œufs
50 g de sucre
25 g de noix hachées
40 g de farine
25 g de beurre fondu

SIROP
100 g d'eau
50 g de sucre
15 g de rhum

COURONNE EN PÂTE D'AMANDES CRUE
175 g de pâte d'amandes 50 %
25 g de blanc d'œuf

CARAMEL MOU
15 g de glucose
125 g de sucre
85 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille

PÂTE SUCRÉE
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mettez le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez le sucre glace tamisé et mélangez pour crémer l'ensemble. Faites fondre le sel et la vanille dans l'œuf tempéré en mélangeant au fouet et incorporez au fur et à mesure pour obtenir un mélange homogène. Tamisez la farine avec la poudre de noix puis versez-les dans la préparation. Lorsque le mélange paraît homogène, arrêtez le batteur. Sortez la pâte et réalisez un frasage avec la paume de la main. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Débarrassez, filmez et stockez au réfrigérateur pendant 1 heure.

GÉNOISE AUX NOIX
Dans la cuve du robot muni du fouet, mettez les œufs avec le sucre et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un ruban. Mélangez les noix hachées à la farine tamisée puis incorporez délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

SIROP
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu, ajoutez le rhum.

COURONNE EN PÂTE D'AMANDES CRUE
Mélangez la pâte d'amandes avec le blanc d'œuf. Lorsque la pâte est souple, mettez-la dans une poche munie de la douille cannelée.

CARAMEL MOU
Dans une casserole, faites chauffer légèrement le glucose, puis ajoutez le sucre et faites cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Versez la crème chaude pour décuire le caramel. Ajoutez les grains de la gousse de vanille.

MONTAGE
Foncez la pâte sucrée dans le cercle (voir technique p. 29) et versez la génoise jusqu'à la moitié. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant environ 20 minutes jusqu'à coloration brun clair. La génoise doit être suffisamment résistante pour supporter le poids de la couronne. Dressez donc une couronne sur le pourtour de la tarte et finissez la cuisson pendant une dizaine de minutes. À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, punchez la génoise avec le sirop à chaud. Une fois la génoise sur fond de tarte refroidie, répartissez harmonieusement les cerneaux de noix et coulez le caramel par-dessus.

NIVEAU

3

TARTE AUX NOIX

de Carl Marletti

Meilleur Pâtissier de l'année 2009

Pour 8 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
1 h 10

Cuisson
45 minutes

Matériel
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 24 cm de Ø
Mixeur plongeant
Chinois-étamine
Batteur

Ingrédients

CRÈME DE NOIX
80 g de beurre pommade
80 g de sucre
80 g de poudre de noix
65 g d'œufs
10 g de rhum

PÂTE SUCRÉE AUX NOIX ET À LA VANILLE
130 g de farine T55
52 g de sucre glace
15 g de poudre de noix
1 g de sel
75 g de beurre
25 g d'œuf
10 g de vanille liquide

CARAMEL MOU À LA VANILLE
300 g de sucre semoule
30 g de glucose
3 gousses de vanille
204 g de crème fleurette
30 g de miel de châtaigner
15 g de beurre

NOIX CARAMÉLISÉES
300 g de noix fraîches
100 g de sirop à 30°
125 g de raisins golden

CHANTILLY VANILLE
2 gousses de vanille
80 g de mascarpone
160 g de crème fleurette
10 g de sucre semoule

——— CRÈME DE NOIX

Mettez le beurre en pommade, versez le sucre et blanchissez l'ensemble. Ajoutez la poudre de noix puis les œufs progressivement. Le mélange doit être lisse et homogène. Incorporez le rhum et montez légèrement la crème de noix. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

——— PÂTE SUCRÉE AUX NOIX ET À LA VANILLE

Tamisez ensemble les poudres et le sel. Ajoutez le beurre en morceaux et sablez l'ensemble. Versez l'œuf et la vanille liquide progressivement. La pâte doit être lisse et homogène. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur. Étalez-la à 2,5 mm d'épaisseur, foncez le cercle, beurrez et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Garnissez le fond de tarte de crème de noix et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 25 minutes environ. Laissez refroidir complètement.

——— CARAMEL MOU À LA VANILLE

Faites un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose. Dans une casserole, faites infuser les gousses de vanille préalablement fendues en deux dans la crème fleurette. Faites décuire doucement le caramel avec la crème chaude infusée, ajoutez le miel. Donnez une légère ébullition et hors du feu incorporez le beurre. Mixez l'ensemble et passez au chinois-étamine. Laissez tiédir.

——— NOIX CARAMÉLISÉES

Mélangez les noix fraîches avec le sirop. Égouttez-les, étalez-les sur une plaque antiadhésive et passez au four à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 à 20 minutes pour les caraméliser. Ajoutez les raisins golden. Réservez. Pensez à réserver quelques noix fraîches et raisins pour la décoration.

——— CHANTILLY VANILLE

Fendez les gousses de vanille en deux et grattez-les. Mélangez les grains de vanille au mascarpone, à la crème fleurette, au sucre et montez le tout au batteur comme une chantilly.

——— MONTAGE

Garnissez le fond de la tarte de noix caramélisées et de raisins. Couvrez de caramel mou et ajoutez quelques noix et raisins sur le dessus. Passez l'ensemble au réfrigérateur pendant 10 minutes. Dressez sur le dessus des quenelles de chantilly à l'aide d'une cuillère.

Pâte à brioche

Pour 600 g

Préparation
30 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures minimum

Cuisson
De 170 à 220 °C selon poids des pièces

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Corne

Ingrédients
250 g de farine gruau
125 g d'œufs
25 g de lait entier
25 g de sucre
5 g de sel fin
8 g de levure fraîche de boulanger
50 g de crème fraîche
120 g de beurre ramolli

1 • Dans la cuve du robot, réalisez le frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre.

2 • À l'aide du robot muni du crochet, pétrissez 5 minutes à vitesse lente puis 15 minutes à vitesse moyenne. La pâte va commencer à se décoller. Cornez bien le fond de cuve pour bien mélanger l'ensemble. La pâte doit être élastique.

3 • Incorporez le beurre ramolli en plusieurs fois et pétrissez 5 minutes de plus jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la cuve. Filmez la pâte et laissez-la reposer 30 minutes (pointage) à température ambiante.

4 • Rompez la pâte pour la dégazer au maximum. Cela lui apportera de la force. Stockez au réfrigérateur au minimum 2 heures. Détaillez au poids désiré en fonction du moule. La pâte doit remplir la moitié du moule.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à bien séparer la levure, le sel et le sucre au début du pétrissage (frasage).

• Les œufs et le lait doivent être bien froids.

• Adaptez la quantité de pâte à la capacité de pétrissage de votre robot pâtissier.

Petites brioches à tête

Pour 6 petites brioches ou 1 grosse brioche pour 4 personnes

Préparation
40 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures minimum

Pousse
1 h 30

Cuisson
8 minutes pour les petites têtes et 20 minutes pour les plus grosses

Conservation
48 heures

Ingrédients
240 à 300 g de pâte à brioche bien froide (voir recette p. 130)
(Soit 6 pâtons de 40 g pour des individuelles et 300 g pour une grosse brioche)

Dorure
25 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
25 g de lait entier

Matériel
Robot pâtissier
Corne
Coupe-pâte
Pinceau
6 moules à brioche à tête individuels de 6 cm de Ø
ou 1 moule à brioche à tête de 16 cm de Ø

1 • Pour les petites brioches, divisez et boulez la pâte en six parties égales. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de façonner.

3 • Pincez la tête et insérez-la jusqu'au fond du moule légèrement beurré.

4 • Plongez votre doigt dans la farine et décollez la tête du corps en formant comme un crochet.

2 • Allongez la pâte pour obtenir un petit boudin. Puis avec la tranche de la main aux deux tiers de la pâte, formez un étranglement de manière à séparer la tête du corps sans torsion.

5 • À l'aide d'un pinceau, passez délicatement la dorure. Laissez pousser en étuve à 26 °C (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante), environ 1 h 30.

6 • Passez de nouveau de la dorure, avant d'enfournez sur plaque chaude afin de faire sortir la tête, pendant 8 minutes à 220 °C (th. 7/8). Démoulez dès la sortie du four pour permettre le ressuage.

Grosse brioche à tête

1 • Pour la grosse brioche, prélevez 80 g de pâte pour former une petite boule et une plus grosse avec le reste. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de façonner.

2 • Avec le pouce, percez la grosse boule et commencez à étirer la pâte de manière à agrandir le trou. Placez-la au fond du moule.

4 • Plongez votre doigt dans la farine et décollez la tête du corps en formant comme un crochet.

5 • À l'aide d'un pinceau, passez délicatement la dorure dessus. Laissez pousser en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C environ 1 h 30.

3 • Façonnez la boule de 80 g en forme de poire. Pincez-la et insérez-la dans le trou jusqu'au fond du moule légèrement beurré.

6 • Dorez de nouveau. Trempez la pointe d'une paire de ciseaux dans l'eau et pratiquez 4 entailles sur les bords de la brioche. Enfournez sur plaque chaude afin de faire ressortir la tête pendant 5 minutes à 180 °C (th. 6) puis 15 minutes à 165 °C (th. 6/7).

7 • Démoulez dès la sortie du four pour permettre le ressuage.

Brioche Nanterre

Pour 6 personnes

Préparation
45 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures minimum

Pousse
1 h 30 à 2 heures

Cuisson
25 minutes

Conservation
48 heures

Ingrédients
300 g de pâte à brioche bien froide (voir recette p. 130)

Dorure
25 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
25 g de lait entier

Finition
Quantité suffisante de sucre en grains (facultatif)

Matériel
Robot pâtissier
Coupe-pâte
Pinceau
Corne
Moule à brioche Nanterre ou moule à cake (20 cm × 10 cm × 6 cm)

1 • Divisez et boulez la pâte en six parties égales.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Vous pouvez également chemiser le moule de papier cuisson.

• Le temps de pousse avant cuisson peut varier, la pâte doit doubler de volume.

3 • Dorez, puis laissez pousser en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) 1 h 30 à 2 heures à 26 °C environ.

2 • Disposez-les en quinconce dans le moule préalablement beurré.

4 • Dorez de nouveau et enfournez à 175 °C pendant 25 minutes. Vous pouvez disposer dessus du sucre en grains pour le décor avant cuisson.

5 • Démoulez dès la sortie du four pour permettre le ressuage.

Brioche tressée

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
45 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures minimum

Pousse
2 heures

Cuisson
20 à 25 minutes selon le poids

Conservation
48 heures

Ingrédients
300 g de pâte à brioche
(voir recette p. 130)

Dorure
25 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
25 g de lait entier

Finition
Quantité suffisante
de sucre en grains

Matériel
Robot pâtissier
Corne
Coupe-pâte
Pinceau

1 • À l'aide d'un coupe-pâte, divisez la pâte à brioche bien froide en trois pâtons égaux.

4 • Tressez les boudins entre eux.

5 • Puis soudez les extrémités en appuyant légèrement dessus avant de les replier par-dessous.

2 • Boulez, façonnez et allongez en boudin de 30 cm de long environ, en veillant bien à disposer la soudure sur le dessous.

3 • Farinez légèrement les boudins de brioche et disposez-les les uns à côté des autres.

6 • Dorez la tresse et placez-la 2 heures en étuve à 26 °C environ (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante). Elle doit au minimum doubler de volume.

7 • Parsemez de sucre en grains et enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes. À la sortie du four, posez sur une grille.

Pains au lait

Pour 30 navettes ou 10 petits pains

Préparation
1 heure

Pointage
50 minutes

Pousse
1 h 30

Cuisson
6 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Corne
Pinceau

Ingrédients
250 g de farine (de gruau de préférence)
10 g de levure fraîche
5 g de sel
30 g de sucre
65 g d'œufs
75 g de lait entier
65 g de beurre

Dorure
25 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
25 g de lait entier

1 • Réalisez un frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre. À l'aide du robot muni du crochet, pétrissez la pâte environ 10 minutes en vitesse lente jusqu'à ce qu'elle se détache des bords. Cornez bien le fond pour bien mélanger l'ensemble et incorporez le beurre.

2 • Placez la pâte sur plaque, couvrez-la d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et laissez pointer pendant 45 minutes à 1 heure à température ambiante (20 °C).

3 • Aplatissez la pâte pour la dégazer.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Pendant la pousse, pour éviter que les produits ne se dessèchent, placez-les dans un endroit chaud et humide (25–30 °C).

• La pâte peut être réalisée la veille et conservée au froid.

4 • Pesez et détaillez-la aux poids désirés (soit 15 g pour les navettes et 50 g pour les petits pains).

5 • Façonnez en forme de navettes.

6 • Posez-les sur plaque antiadhésive et dorez-les à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser 1 h 30 environ en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C. Les pains au lait doivent doubler de volume.

7 • Dorez de nouveau puis, avec une paire de ciseaux pointus, faites des entailles sur la longueur pour former de petits épis. Vous pouvez aussi parsemer de sucre en grains. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 6 minutes.

Couronne des rois

Pour 6 personnes

Préparation
40 minutes

Repos
1 h 30

Pointage
1 heure

Réfrigération
2 heures à 1 nuit

Pousse
2 heures

Cuisson
20 à 25 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Corne
Pinceau

Ingrédients

Garniture
50 g de raisins blonds
50 g d'oranges confites
50 g de fraises
ou cerises confites
25 g de gouttes de chocolat
25 g de Grand Marnier

Poolish
50 g de lait entier
90 g de farine
15 g de levure de boulanger

Brioche
250 g de farine
6 g de sel
60 g de sucre
4 g d'eau de fleur d'oranger
110 g d'œufs
45 g de lait entier
10 g de levure
125 g de beurre

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

Finition
Fruits secs et fruits confits
de votre choix
Quantité suffisante de sucre
en grains

1 • Mettez à macérer les fruits confits, les raisins blonds, les gouttes de chocolat dans le Grand Marnier.

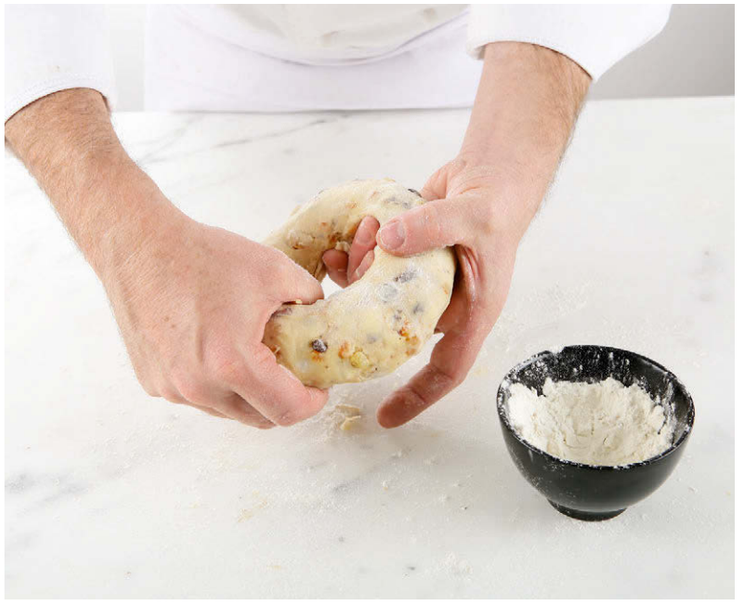
2 • Dans la cuve du robot muni du crochet, préparez la poolish en mélangeant pendant 5 minutes au maximum le lait, la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Débarrassez, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 h 30 à température ambiante.

Couronne des rois (suite)

3 • Pétrissez la poolish avec tous les ingrédients de la pâte à brioche (sauf le beurre) à vitesse lente pendant 7 minutes, puis 10 minutes à vitesse moyenne. Ajoutez le beurre en morceaux puis les fruits macérés. Mélangez légèrement.

4 • Débarrassez sur une plaque et laissez pointer pendant 1 heure à température ambiante. Dégazez la pâte en la repliant sur elle-même, réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou toute une nuit, puis boulez la pâte.

5 • Avec le pouce, faites un trou au centre du pâton.



6 • Étirez la pâte pour lui donner la forme d'une couronne. Laissez pousser 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Veillez à ne pas trop mélanger les fruits macérés au batteur car ils risqueraient de se réduire en purée.

7 • À l'aide d'un pinceau, dorez la couronne et pratiquez des entailles avec une paire de ciseaux.

8 • Saupoudrez de sucre en grains. Enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 20 minutes. Placez-la sur une grille et laissez refroidir avant de décorer de fruits secs et fruits confits.

Kougelhopf

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
1 heure

Pointage
1 heure

Réfrigération
30 minutes

Pousse
2 heures

Cuisson
45 minutes à 1 heure

Conservation
1 à 3 jours

Matériel
Robot pâtissier
Moule en terre traditionnel de 20 cm de Ø
Pinceau

Ingrédients
100 g de raisins blonds
18 g kirsch
250 g de farine
15 g de levure fraîche
6 g de sel
50 g d'œuf
75 g de lait entier
40 g de sucre
75 g de levain (facultatif)
125 g de beurre
25 g d'amandes brutes

Sirop au kirsch
100 g d'eau
80 g de sucre
10 g de kirsch

Finition
Quantité suffisante de beurre fondu
Quantité suffisante de sucre glace

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Plongez les amandes quelques secondes dans de l'eau bouillante pour éviter qu'elles brûlent lors de la cuisson. Cela permet aux amandes de bien rester collées au kougelhopf.

1 • Faites gonfler les raisins dans l'eau bouillante pendant 30 minutes, puis égouttez-les. Faites-les ensuite macérer dans le kirsch.

4 • Boulez et couvrez la pâte d'un film alimentaire pour éviter la formation de croûte et laissez-la pointer sur plaque pendant 1 heure à température ambiante. Dégazez la pâte de la première fermentation. Boulez de nouveau et réservez au frais pendant 30 minutes.

2 • Rassemblez le reste des ingrédients sauf le beurre, les raisins et les amandes. Pétrissez le tout à vitesse lente jusqu'au décollement de la pâte.

3 • Ajoutez le beurre puis dès qu'il est bien incorporé, les raisins égouttés. Mélangez rapidement.

5 • À l'aide d'un pinceau, beurrez bien le moule à deux reprises.

6 • Disposez les amandes dans les cavités du fond. Laissez figer le beurre ainsi, les amandes se maintiendront bien.

Kougelhopf (suite)

7 • Pesez 600 g de pâte, boulez le pâton et avec le pouce faites un trou au centre.

8 • Agrandissez le trou délicatement de manière à former une petite couronne.

9 • Placez dans le moule et laissez pousser pendant 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 15 minutes puis 20 minutes à 160 °C (th. 5/6).

10 • Finissez les cuissons en couvrant d'un papier aluminium. À la sortie du four, imbibez généreusement de sirop au kirsch. Lustrez avec du beurre fondu et saupoudrez de sucre glace pour décorer.

Brioche feuilletée

Pour 8 personnes

Préparation
40 minutes

Congélation
30 minutes

Réfrigération
1 heure

Pousse
1 h 30

Cuisson
20 à 30 minutes

Conservation
2 à 3 jours filmé

Ingrédients
250 g de farine
5 g de sel
30 g de sucre
60 g d'œufs bien froids
60 g de lait bien froid
10 g de levure de boulanger
20 g de beurre
150 g de beurre de tourage

Matériel
Robot pâtissier
Corne
Rouleau à pâtisserie
2 moules à brioche de 18 cm de Ø
Pinceau

1 • Préparez la pâte à brioche (voir recette p. 130). Étalez-la en un rectangle de 20 cm de large sur 40 cm de long avant de la mettre au congélateur 30 minutes.

2 • Pendant ce temps, travaillez légèrement le beurre de tourage au rouleau pour le rendre souple et donnez-lui une forme carrée (environ 20 cm de côté).
Vous pouvez vous aider d'une feuille de plastique.

3 • Posez le beurre sur le rectangle de pâte, puis rabattez les deux extrémités vers le centre. Étalez le pâton (20 cm × 80 cm) et pliez en 4 tours portefeuille (voir technique p. 68). Tournez d'un quart de tour vers la droite et pliez en 3 (tour simple). Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Brioche feuilletée (suite)

4 • Abaissez la pâte à 4 mm d'épaisseur et à 10 cm × 50 cm. Coupez-la en deux dans le sens de la longueur.

5 • À l'aide d'un pinceau, humidifiez légèrement avec de l'eau le dessus d'un des rectangles de pâte.

7 • Parez les côtés afin d'obtenir des bords nets et droits. Faites une marque à un tiers du bord en haut à droite et en bas à gauche puis coupez en diagonale.

8 • Roulez chaque bande sur elle-même. Placez les rouleaux dans les moules beurrés. Laissez pousser 1 h 30 environ en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C.

6 • Superposez le second rectangle de pâte au premier. Abaissez légèrement.

9 • À l'aide d'un pinceau, dorez les brioches et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 à 30 minutes.

Croissants

Pour une douzaine de croissants

Préparation
2 heures

Pointage
30 minutes

Congélation
40 minutes

Réfrigération
30 minutes

Pousse
2 heures

Cuisson
14 à 16 minutes

Conservation
24 heures

Ingrédients
12 g de levure fraîche
144 g de lait entier
150 g de farine T55
150 g de farine gruau
6 g de sel fin
35 g de sucre
9 g de miel
60 g de beurre
150 g de beurre de tourage

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

Matériel
Robot pâtissier
Fouet
Corne
Rouleau à pâtisserie
Pinceau

1 • À l'aide d'un fouet, dans la cuve du robot, délayez la levure dans le lait.

4 • Aplatissez bien la pâte de manière à dégazer la première fermentation. Passez au congélateur 30 à 40 minutes sur plaque pour avoir une pâte bien froide. Étalez les 150 g de beurre de tourage pour obtenir un carré et posez-le sur la pâte.

2 • Ajoutez le reste des ingrédients (sauf le beurre de tourage) dans la cuve du robot muni du crochet. Pétrissez 4 minutes à vitesse lente et 6 minutes à vitesse moyenne.

3 • À la fin du pétrissage, la pâte doit être élastique. Roulez le pâton en boule et couvrez-le de film alimentaire.
Laissez pointer 30 minutes.

5 • Refermez la pâte sur le beurre et rabattez bien les bords.

6 • Abaissez-la sur 60 cm de long par 25 cm de large.
Donnez un tour portefeuille et un tour simple (voir technique p. 68).
Laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

Croissants (suite)

7 • Étalez la pâte à 4 mm d'épaisseur en un rectangle de 50 cm × 24 cm. Avec la pointe d'un couteau, marquez le bord de la pâte tous les 8 cm…

8 • … et faites la même chose de l'autre côté en décalant les marques de 4 cm. Chaque croissant pèse environ 50 à 55 g.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à bien séparer la levure du sel et du sucre au début du pétrissage.

• Pour vérifier si la pâte est suffisamment pétrie, appuyez votre doigt sur la surface de la pâte, elle doit revenir à son état initial.

• Vous pouvez remplacer le beurre sec ou de tourage par un beurre AOP.

10 • Étirez légèrement chaque triangle.

9 • Détaillez les triangles. Faites une marque à la base de chaque triangle.

11 • Roulez les triangles de la base vers la pointe en évitant d'écraser la pâte. À l'aide d'un pinceau, dorez une première fois très régulièrement. Laissez pousser 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C.

12 • Laissez les croissants reposer 15 minutes avant de les dorer une seconde fois, puis faites cuire dans un four ventilé à 170 °C (th. 5/6) environ 14 minutes.

Pains au chocolat

Pour 6 pains au chocolat

Préparation
2 heures

Pointage
40 minutes

Congélation
40 minutes

Réfrigération
30 minutes

Pousse
2 heures

Cuisson
14 à 16 minutes

Conservation
24 heures

Ingrédients
400 g de pâte à croissant
(voir recette p. 152)
12 bâtons de chocolat

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

Matériel
Robot pâtissier
Fouet
Corne
Rouleau à pâtisserie
Pinceau

1 • Étalez la pâte à croissant à 4 mm d'épaisseur et taillez des rectangles de 9 cm × 15 cm. Disposez sur chacun une barre de chocolat.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Lors de la pousse, ne dépassez pas la température de fonte du beurre de 29–30 °C.

• Avant d'enfourner, mettez les pains au réfrigérateur pour qu'ils se raffermissent.

3 • Finissez de l'enrouler puis, à l'aide de la paume de la main, écrasez légèrement le pain au chocolat afin de bien fixer la soudure de la pâte en son centre.

2 • Enroulez d'un tour, puis ajoutez une seconde barre de chocolat.

4 • Posez sur une plaque antiadhésive, et à l'aide d'un pinceau, dorez régulièrement. Laissez pousser environ 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C.

5 • Les pains au chocolat ont doublé de volume. Dorez-les de nouveau très délicatement. Faites cuire à 165 °C dans un four ventilé pendant 14 à 16 minutes.

Pains aux raisins

Pour 8 à 10 pains aux raisins

Préparation
2 h 15

Pointage
40 minutes

Congélation
40 minutes

Réfrigération
30 minutes

Pousse
1 heure environ

Cuisson
12 à 14 minutes

Conservation
24 heures

Ingrédients
100 g de raisins
500 g de pâte à croissant
(voir recette p. 152)
150 g de crème pâtissière
(voir recette p. 196)

Dorure
50 g de d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

Facultatif
Quantité suffisante de rhum
ou d'écorce d'orange
ou de cannelle en poudre

Matériel
Robot pâtissier
Fouet
Corne
Rouleau à pâtisserie
Palette coudée
Pinceau

1 • Abaissez la pâte bien froide en un rectangle de 40 cm × 20 cm. Étalez la crème pâtissière.

3 • Roulez soigneusement sur la longueur.

4 • À l'aide d'un pinceau, passez la dorure.

2 • Blanchissez les raisins à l'eau bouillante, et si vous le souhaitez, laissez-les macérer dans du rhum, avec l'écorce d'orange et la cannelle. Égouttez-les bien et répartissez-les sur la crème.

5 • Coupez des tranches de 2 à 2,5 cm d'épaisseur environ de manière à obtenir 8 à 10 pains réguliers et placez-les directement sur une plaque antiadhésive. Prenez soin de placer la soudure sous le pain aux raisins afin qu'il ne s'ouvre pas lors de la cuisson.

6 • Laissez pousser dans un endroit tiède et humide à 25 °C maximum pendant 1 heure environ. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 14 minutes.

Kouign amann

Pour 24 kouign amann

Préparation
3 heures

Pointage
1 heure

Congélation
30 minutes

Réfrigération
30 minutes

Pousse
1 h 30

Cuisson
12 à 15 minutes

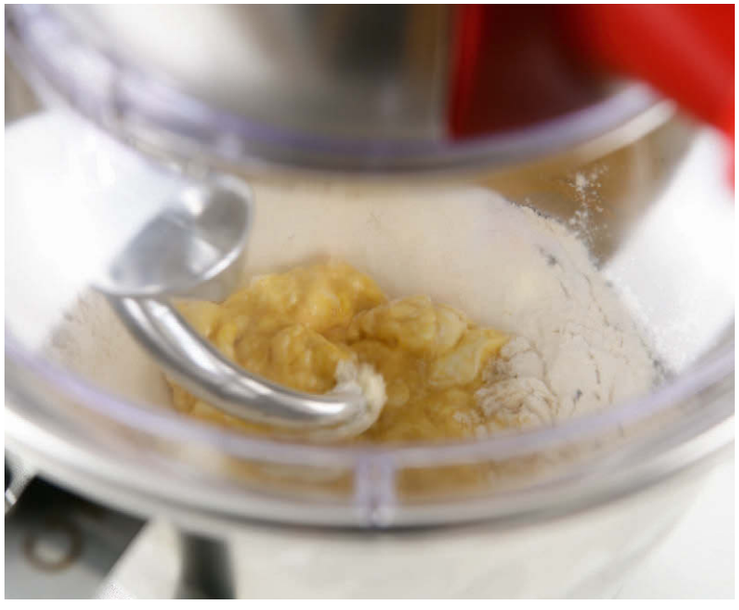
Conservation
48 heures

Ingrédients
250 g de farine
10 g de levure fraîche
190 g de sucre
5 g de sel
20 g de beurre
125 g d'œufs
150 g de beurre demi-sel

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

Finition
Quantité suffisante
de sucre en grains

Matériel
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Moules antiadhésifs
Pinceau



1 • Dans la cuve du robot muni du crochet, versez la farine, la levure, 40 g de sucre, le sel, le beurre et les œufs. Pétrissez 10 minutes en vitesse lente puis 2 minutes à vitesse moyenne. Couvrez de film alimentaire et laissez pointer 1 heure à l'extérieur.

3 • Abaissez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et détaillez rapidement en bandes de 13 cm × 4 cm.

4 • Roulez les bandes en escargots dans les moules antiadhésifs. Laissez pousser dans le four, pendant 1 h 30 à 20 °C au maximum, sinon le beurre et le sucre vont fondre.

2 • Mettez à refroidir au congélateur bien à plat pendant 30 minutes, puis donnez 2 tours simples avec le beurre demi-sel. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur et donnez un dernier tour avec les 150 g de sucre restant (incorporez bien l'ensemble du sucre).

5 • À l'aide d'un pinceau, dorez régulièrement et parsemez de sucre en grains.

6 • Faites-les cuire à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 15 minutes, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 2 minutes de plus. Démoulez-les et placez-les sur une grille pour les faire refroidir.

Pâte à choux

Pour 15 à 22 pièces

Préparation
30 minutes

Conservation
Les pièces sont généralement garnies rapidement ou congelées cuites pour une utilisation ultérieure

Matériel
Tamis

Ingrédients
125 g d'eau
125 g de lait entier
3 g de sel
5 g de sucre (facultatif)
125 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs

Utilisation
Religieuses, éclairs, glands, salambos, choux en pièces montées, chouquettes, paris-brest, saint-honoré, gougères

1 • Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits dés. Assurez-vous que le beurre soit bien fondu.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• À ébullition, faites attention à ce que le beurre soit entièrement fondu !

• Veillez à utiliser des œufs tempérés.

4 • Mélangez 10 secondes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois. Débarrassez dans une bassine pour stopper la cuisson.

2 • Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois et mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule.

3 • Reportez la casserole sur feu doux pour dessécher la panade.

5 • À l'aide de la spatule, incorporez les œufs au fur et à mesure dans la panade. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

6 • Pour vérifier la consistance, tracez un sillon avec la spatule dans la pâte. Il doit se refermer lentement. Rectifiez si besoin est, en ajoutant des œufs.

Chouquettes

Pour 40 à 60 chouquettes

Préparation
50 minutes

Cuisson
20 à 25 minutes (selon la taille)

Conservation
À consommer fraîches

Matériel
Tamis
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Pinceau

Ingrédients
Pâte à choux (voir recette p. 162)
Quantité suffisante de sucre en grains

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

1 • Mettez la pâte à choux en poche et couchez sur une plaque préalablement beurrée ou antiadhésive des choux de 3 à 4 cm de diamètre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Sous-cuisez légèrement les chouquettes ainsi elles seront bien moelleuses.

4 • Parsemez sur chaque chou du sucre en grains.

2 • À l'aide d'un pinceau, passez de la dorure sur les choux.

3 • Avec une fourchette, préalablement trempée dans l'eau, faites une marque sur le dessus de chaque chou.

5 • Retirez l'excédent en inclinant la plaque. Faites cuire dans un four à sole à 210 °C (th. 7) pendant 20 à 25 minutes.

Dresser un éclair

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes (selon la taille)

Conservation
48 heures

Matériel
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Coupe-pâte de 11 cm
Pinceau

Ingrédients
Pâte à choux
(voir recette p. 162)

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait

1 • Pour faciliter le remplissage, enfoncez un bout de la poche dans la douille pour empêcher que la garniture ne s'échappe et placez la poche dans un verre doseur, par exemple.

4 • Sur une plaque préalablement beurrée, marquez des repères en quinconce en trempant le coupe-pâte dans la farine.

5 • Pochez la pâte à choux sur les repères d'une longueur de 12 à 14 cm.
À l'aide d'un pinceau, passez de la dorure sur les éclairs.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• À mi-cuisson, entrouvrez légèrement la porte du four pour évacuer la vapeur. Les pièces doivent être sèches et d'une couleur brun clair.

• Pour une pâte à choux plus lisse, appliquez un beurre fondu tiède au pinceau en remplacement d'un coup de fourchette et de la dorure.

2 • Remplissez la poche avec la pâte à choux.

3 • Refermez la poche en tournant d'un quart de tour tout en serrant le haut. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de bulles d'air. Tirez légèrement sur la douille pour laisser descendre la crème.

6 • Faites des stries sur le dessus avec une fourchette trempée dans de l'eau. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 30 à 40 minutes.

Garnir un éclair

Préparation
15 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Douille pointue
ou cône en métal
Poche + douille unie
de 10 mm de Ø

Ingrédients
Éclairs (voir recette p. 166)
Crème pâtissière
(voir recette p. 196)

1 • Après cuisson et refroidissement, à l'aide d'un cône pointu percez 3 trous par le dessous des éclairs (en haut, au milieu et en bas). Cela facilitera la répartition homogène de la crème.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• La manière de percer la pâte à choux avant de garnir, varie selon la taille ainsi que la forme des pièces. Par exemple, pour les « têtes » (petits choux) et les « corps » (gros choux) des religieuses, il faudra percer un seul trou dans chaque chou.

• Lorsque vous lissez la crème pâtissière avant de la mettre en poche, vous pouvez la parfumer avec des arômes ou des extraits de votre choix.

2 • Mettez la crème bien lisse en poche et garnissez les éclairs par les trous. Vous devez sentir l'éclair se remplir et le poids augmenter. Réservez au réfrigérateur avant le glaçage (voir technique ci-contre).

Glacer un éclair

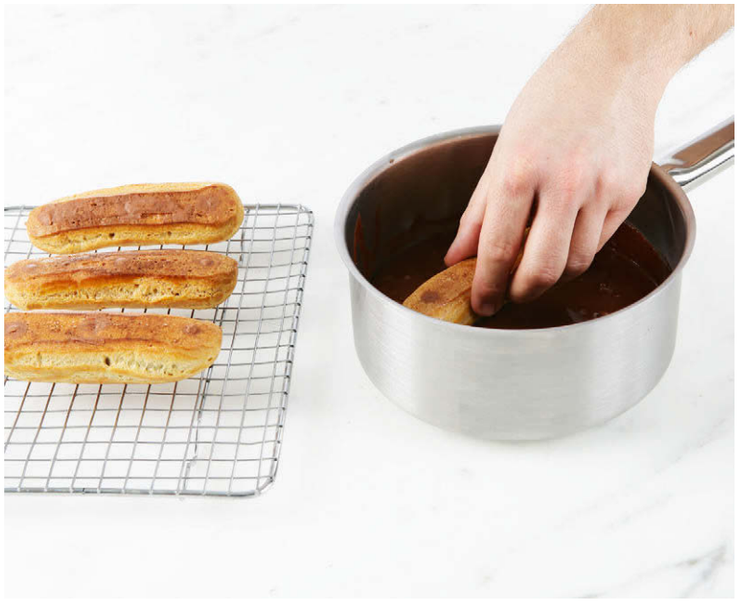
Préparation
15 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Thermomètre

Ingrédients
Éclairs garnis
(voir technique ci-contre)
Fondant
Arôme (chocolat, vanille, café…)
Colorant de votre choix

1 • Dans une casserole, portez le fondant à 35–37 °C. Parfumez-le et colorez-le. Ajustez la texture avec du sirop ou de l'eau



2 • Plongez le dessus des éclairs déjà garnis dans le fondant.

3 • Retirez l'excédent.

Glacer un éclair (suite)

4 • Passez délicatement le doigt près du fondant pour obtenir un contour net.

5 • Vous pouvez aussi vous aider de la spatule en créant un ruban avec le fondant pour glacer les éclairs. Retirez l'excédent avec le doigt. Débarrassez sur une grille le temps que le fondant se fige.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Respectez bien la température du fondant, elle est extrêmement importante pour la réussite de votre glaçage.

• Vous pouvez décorer à votre convenance : décor au cornet **(voir technique p. 598)**, décor en chocolat **(voir techniques p. 592 à 596)**, fruits secs, frais ou confits. Jouez de votre imagination tout en restant cohérent avec le parfum de garniture choisi pour votre pâte à choux !

• Réchauffez le fondant et réajustez sa texture si nécessaire durant son utilisation.

NIVEAU

1

ÉCLAIR AU CAFÉ

Pour 20 éclairs

Préparation
45 minutes

Cuisson
25 à 30 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Thermomètre
Fouet

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
3 g de sel
5 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ
1 litre de lait entier
200 g de sucre
1 gousse de vanille
200 g d'œufs
ou 160 g de jaunes d'œufs
50 g d'amidon de maïs
50 g de farine
100 g de beurre
15 g d'extrait de café

FINITION
400 g de fondant

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits dés. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois puis mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention de la panade. Desséchez la panade 10 secondes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Débarrassez dans un cul-de-poule pour stopper la cuisson. Incorporez les œufs, préalablement battus, au fur et à mesure. Vérifiez la consistance de la pâte avec la spatule. Si vous tracez un sillon, il doit se refermer lentement. Rectifiez si besoin, en ajoutant des œufs.

DRESSAGE DES ÉCLAIRS
À l'aide d'une poche à douille, couchez sur une plaque de cuisson beurrée des éclairs de 12 cm de long. Dorez-les au beurre fondu clarifié. Faites-les cuire à 180 °C (th. 6) pendant 25 à 30 minutes porte de four entrouverte. Une fois cuits, débarrassez-les sur une grille et laissez refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ
Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196). Ajoutez le café à la fin, hors du feu.

FONDANT
Dans une casserole, faites chauffer le fondant lentement jusqu'à 37 °C.

MONTAGE
Faites 3 petits trous (haut, milieu, bas) sous l'éclair puis, à l'aide de la poche, garnissez-les délicatement de crème pâtissière au café (voir technique p. 168). Trempez le dessus des éclairs dans le fondant (voir technique p. 169). Retirez l'excédent tout autour avec le doigt.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez remplacer l'extrait de café par du café lyophilisé à raison de 15 g par litre.

NIVEAU

2

ÉCLAIR AU CITRON CRAQUELIN CROUSTILLANT

Pour 20 éclairs

Préparation
2 heures

Réfrigération
2 heures

Cuisson
40 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Tamis
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Thermomètre
Chinois-étamine

Ingrédients

CRAQUELIN
30 g de farine
50 g de beurre
20 g de poudre d'amandes
10 g de citron confit
50 g de cassonade
Zestes d'un citron jaune

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
100 g de beurre
3 g de sel
5 g de sucre
150 g de farine
250 g d'œufs

CRÉMEUX CITRON
200 g d'œufs
100 g de sucre
30 g de zestes de citron jaune
170 g de jus de citron
6 g de gélatine en feuilles
150 g de beurre

FONDANT AU CITRON
600 g de fondant
50 g de jus de citron
5 g de zestes de citron jaune
5 g de colorant jaune

CRAQUELIN
Dans la cuve du robot muni de la feuille, placez tous les ingrédients pour faire une pâte. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson et réservez au congélateur.

PÂTE À CHOUX
Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). À l'aide de la poche, couchez sur une plaque de cuisson beurrée des éclairs de 12 cm de long. Taillez des rectangles de craquelin de 10 cm × 2 cm et posez-les sur les éclairs avant de les enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 40 minutes.

CRÉMEUX CITRON
Dans une casserole, mélangez les œufs, le sucre, les zestes et le jus de citron et pochez l'ensemble à 85 °C. Passez au chinois-étamine et ajoutez la gélatine réhydratée et essorée. Lorsque le mélange atteint 60 °C, ajoutez le beurre puis mixez l'ensemble. Réservez au froid minimum 2 heures.

FONDANT AU CITRON
Dans une casserole, faites chauffer le fondant lentement jusqu'à 37 °C pour qu'il soit bien brillant en ajoutant le jus, les zestes et le colorant jaune. Si la texture n'est pas assez souple, vous pouvez ajuster avec du sirop.

MONTAGE
Faites 3 petits trous (haut, milieu, bas) sous l'éclair puis, à l'aide de la poche, garnissez-les délicatement de crémeux citron (voir technique p. 168). Trempez le dessus des éclairs dans le fondant (voir technique p. 169). Retirez l'excédent tout autour avec le doigt.

NIVEAU

3

ÉCLAIR CAFÉ MASCARPONE

de Christophe Adam

Meilleur Pâtissier de l'année 2014 et de l'année 2015

Pour 10 éclairs

Préparation
2 heures

Repos
12 heures

Cuisson
40 minutes

Réfrigération
1 heure

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille cannelée de 2 cm de Ø et douille unie
Brosse métallique

Ingrédients

CRÈME CAFÉ MASCARPONE
6 feuilles de gélatine
70 g de sucre semoule
45 g de beurre doux
2 g de fleur de sel
90 g d'expresso
190 g de mascarpone

PÂTE À CHOUX
150 g d'eau
150 g de lait entier
160 g de beurre en petits morceaux
4 g de fleur de sel
5 g de sucre semoule
10 g de vanille liquide
160 g de farine T55
280 g d'œufs entiers

GLAÇAGE CHOCOLAT
300 g de chocolat Dulcey Valrhona
300 g de chocolat de couverture noir

CRÈME CAFÉ MASCARPONE

La veille, mettez la gélatine dans de l'eau froide. Versez le sucre dans une casserole et faites-le cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déglacez avec le beurre et ajoutez la fleur de sel. Ajoutez l'expresso chaud dans la casserole, puis laissez refroidir jusqu'à 50 °C avant d'ajouter la gélatine essorée. Lorsque la préparation atteint 45 °C, versez-la sur le mascarpone préalablement placé dans un cul de poule et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer 12 heures.

PÂTE À CHOUX

Le jour même, préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et réalisez la pâte à choux (voir recette p. 162). Lorsque la pâte est lisse et ferme, mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée de 2 cm de diamètre. Dressez 10 boudins parallèles sur la plaque en les espaçant légèrement (les éclairs gonflent à la cuisson). Enfournez et baissez la température du four à 175 °C (th. 6). Laissez cuire 40 minutes, et lorsqu'ils ont gonflé, entrouvrez la porte du four de 1 cm afin que la buée s'échappe et que les éclairs ne craquent pas.

MONTAGE

Mettez au point le chocolat Dulcey ainsi que le chocolat noir (voir techniques p. 570 et 572) et réservez. Piquez les éclairs de 2 trous sur leur face inférieure, puis garnissez-les de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Trempez la face supérieure de chaque éclair dans le chocolat noir mis au point et entreposez quelques minutes au réfrigérateur, le temps que le chocolat se fige un peu. Trempez la même face dans le chocolat Dulcey. Laissez refroidir 1 heure. À l'aide d'une brosse métallique, grattez la surface de l'éclair au niveau de la couche de chocolat Dulcey pour créer le décor.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Laissez d'abord cuire les éclairs avec la porte du four bien fermée, pour ne pas qu'ils s'effondrent, puis entrouvrez-la lorsqu'ils ont gonflé.

NIVEAU

1

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT

Pour 16 religieuses

Préparation
1 heure

Cuisson
30 à 45 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Poches + douilles unies de 10 et 15 mm de Ø
Fouet
Thermomètre

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
3 g de sel
5 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT
1 litre de lait entier
200 g de sucre
1 gousse de vanille
160 g de jaunes d'œufs
45 g d'amidon de maïs
45 g de farine
100 g de beurre
90 g de chocolat noir 50 %

FINITION
300 g de fondant au chocolat
50 g de chocolat noir 50 %

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits dés. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois puis mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention de la panade. Desséchez la panade 10 secondes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Débarrassez dans un cul-de-poule pour stopper la cuisson. Incorporez les œufs, préalablement battus, au fur et à mesure. Vérifiez la consistance de la pâte avec la spatule. Si vous tracez un sillon, il doit se refermer lentement. Rectifiez si besoin est, en ajoutant des œufs.

DRESSAGE DES RELIGIEUSES
À l'aide d'une poche à douille, couchez sur une plaque de cuisson beurrée 16 choux de 5 cm de diamètre (corps) et 16 choux de 2,5 cm de diamètre (tête). Dorez-les au beurre fondu clarifié. Faites-les cuire à 180 °C pendant 30 à 45 minutes. Dès qu'ils sont cuits, débarrassez-les sur une grille et laissez refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT
Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196). Ajoutez le chocolat à la fin, hors du feu.

FONDANT AU CHOCOLAT
Dans une casserole, faites chauffer le fondant lentement jusqu'à 37 °C.

CARRÉS DE CHOCOLAT
Mettez le chocolat au point (voir techniques p. 570 et 572). Détaillez 16 carrés de 3 cm de côté.

MONTAGE
À l'aide de la poche à douille, garnissez tous les choux de crème pâtissière au chocolat (voir technique p. 168). Glacez le dessus de chaque chou avec le fondant au chocolat. Retirez l'excédent avec le doigt et procédez au montage des religieuses. Placez un carré de chocolat sur le corps de la religieuse puis posez par-dessus la tête.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Veillez à entrouvrir la porte du four à mi-cuisson pour laisser la vapeur s'échapper.

NIVEAU

2

RELIGIEUSE CARAMEL VANILLE

Pour 12 religieuses

Préparation
2 heures

Cuisson
45 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Tamis
Poches + douilles unies de 10 et 15 mm de Ø
Thermomètre
Fouet

Ingrédients

CRAQUELIN
30 g de farine
50 g de beurre
20 g de poudre d'amandes
50 g de cassonade

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
100 g de beurre
3 g de sel
5 g de sucre
150 g de farine
250 g d'œufs

CARAMEL DE BASE
300 g de sucre
300 g de crème liquide à 35 % de MG
180 g de beurre demi-sel

CRÉMEUX AU CARAMEL
350 g de caramel de base
2 g de gélatine en feuille
10 g d'eau
250 g de mascarpone

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CARAMEL
350 g de lait demi-écrémé
50 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
17 g de farine
17 g de poudre à crème
350 g de caramel de base

FONDANT AU CARAMEL
100 g de sucre
50 g de glucose
200 g de crème liquide à 35 % de MG
15 g de beurre demi-sel
400 g de fondant

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
260 g de lait demi-écrémé
1 gousse de vanille
40 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre
25 g de poudre à crème
1,5 g de gélatine en feuille
25 g de beurre
125 g de crème montée

FINITION
Feuilles d'or
360 g de chocolat noir 58 %

CRAQUELIN
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mettez tous les ingrédients pour faire une pâte. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson et réservez au congélateur.

PÂTE À CHOUX
Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). À l'aide d'une poche à douille, couchez sur plaque de cuisson beurrée 12 choux de 5 cm de diamètre (corps) et 12 choux de 2,5 cm de diamètre (tête). Détaillez des disques de craquelin de 5 cm et 2,5 cm de diamètre et posez-les sur les choux avant de les enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 40 minutes. Dès qu'ils sont cuits, débarrassez-les sur une grille et laissez refroidir.

CARAMEL DE BASE
Dans une casserole, mettez à cuire le sucre à sec jusqu'à l'obtention d'une couleur un peu soutenue. Ajoutez la crème préalablement tiédie pour décuire le caramel. Incorporez le beurre demi-sel. Séparez le caramel en deux (l'un servira à la crème pâtissière caramel et l'autre pour le crémeux) et laissez refroidir au réfrigérateur.

CRÉMEUX AU CARAMEL
Lorsque le caramel de base (350 g) atteint 50 °C, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis incorporez le tout dans le mascarpone en fouettant bien.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CARAMEL
Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196). Ajoutez 350 g de caramel de base non collé à la gélatine à la fin, hors du feu.

FONDANT AU CARAMEL
Dans une casserole, faites cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel. Décuisez en ajoutant la crème puis amenez l'ensemble à 109 °C. Incorporez le beurre demi-sel et réservez au réfrigérateur. Ajoutez le caramel au fondant et mélangez pour lisser l'ensemble.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196).

MONTAGE
À l'aide d'une poche à douille, garnissez les gros choux avec un peu de crémeux et la crème pâtissière au caramel et les petits choux avec la crème pâtissière vanille. Glacez les choux au fondant au caramel. Retirez l'excédent tout autour avec le doigt. Posez une collerette en chocolat (voir technique p. 593) entre le corps et la tête des religieuses et déposez une brisure de feuille d'or.

NIVEAU

3

RELIGIEUSE CARAMEL

de Christophe Michalak

Champion du Monde de Pâtisserie 2005

Pour 15 religieuses

Préparation
2 heures

Congélation
30 minutes

Réfrigération
1 heure

Cuisson
25 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Thermomètre
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Robot mixeur
Râpe Microplane
Chinois
Feuilles guitare
Emporte-pièce uni de 7 cm de Ø
Empreinte de stries
Poche + douille cannelée de 6 mm de Ø
Mixeur

Ingrédients
30 g de Dulcey 32 %

FUDGE
1,7 g de sirop d'érable
17,7 g de sucre vergeoise blonde
1 g de farine T55
0,2 g de levure ménagère
4,4 g de beurre
0,1 g de sel fin
8,2 g de lait concentré non sucré

CRÈME CHANTILLY CARAMEL
0,6 g de gousse de vanille Bourbon
0,4 g de sachet gousse à infuser
1,6 g d'eau froide
0,3 g de gélatine en poudre
79,4 g de crème liquide à 35 % de MG
5,3 g de glucose
0,1 g de fève tonka
0,2 g de sel fin
13,2 g de sucre semoule

DÉCOR EN PÂTE D'AMANDES
3,7 g de sirop à 15 °C
0,01 g de colorant jaune or hydrosoluble
0,01 g de colorant jaune citron hydrosoluble
0,01 g de colorant brun café hydrosoluble
225,9 g de pâte d'amandes 23 % blanche
11,3 g de beurre de cacao
9,0 g de Trimoline

PÂTE À CHOUX
81,4 g d'eau
81,4 g de lait demi-écrémé
3,6 g de sucre semoule
3,6 g de sel fin
72,4 g de beurre
90,5 g de farine T55
167,3 g d'œufs

PÂTE DE VANILLE
0,8 g de mix vanille
1,6 g d'eau
0,1 g de whisky Ballantine's
0,1 g de rhum Saint James 54 °C
0,1 g de sirop de glucose

CRÉMEUX CARAMEL ALLÉGÉ
14,4 g d'eau
2,4 g de gélatine en poudre
169,9 g de sucre semoule
492,6 g de lait demi-écrémé
2,4 G de pâte de vanille
75,0 g de jaunes d'œufs
25,5 g de sucre semoule
38,2 g de fécule de maïs
2,4 g de sel fin
273,5 g de beurre
984,8 g de crème liquide à 35 % de MG

——— FUDGE

Dans une casserole, faites cuire l'ensemble des ingrédients à 114 °C. Débarrassez dans la cuve du robot muni de la feuille. Mélangez 10 minutes pour faire refroidir. Étalez entre deux feuilles de papier cuisson à 1 cm d'épaisseur. Détaillez en cubes de 0,5 cm de côté.

——— CRÈME CHANTILLY CARAMEL

Préparez le mix vanille en congelant la vanille puis en la mixant au robot. Ajoutez-y le sachet de vanille. Mélangez l'eau avec la gélatine et laissez prendre au réfrigérateur avant de la détailler en cubes. Mélangez à froid la crème, le glucose, 0,2 g de mix vanille, le sel et la fève tonka râpée. Faites bouillir et laissez infuser 10 minutes. Faites cuire le sucre jusqu'au caramel, puis décuisez-le avec la crème chaude. Donnez une ébullition à la crème caramel, ajoutez les cubes de gélatine, chinoisez et mixez. Réservez au réfrigérateur.

——— DÉCOR EN PÂTE D'AMANDES

Mélangez les colorants au sirop à 15 °C. Versez ce colorant snickers dans la cuve du robot muni du crochet, et mélangez avec la pâte d'amandes. Ajoutez le beurre de cacao fondu chaud avec la Trimoline. Étalez entre deux feuilles guitare à 2 mm d'épaisseur. Détaillez avec l'emporte-pièce puis marquez les cercles à l'aide de l'empreinte.

——— PÂTE À CHOUX

Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). Mettez en poche et dressez des petits et des gros choux. Sur les gros choux, déposez un croustillant pour pâte à choux. Sur les petits, saupoudrez d'un tant pour tant de dextrose et de beurre de cacao Mycryo. Enfournez une vingtaine de minutes à 210 °C (th. 7).

——— PÂTE DE VANILLE

Mixez l'ensemble des ingrédients et le reste de mix vanille jusqu'à l'obtention d'une pâte.

——— CRÉMEUX CARAMEL ALLÉGÉ

Mélangez l'eau avec la gélatine et laissez prendre au réfrigérateur avant de la détailler en cubes. Dans une casserole, préparez un caramel à sec avec le sucre. En parallèle, chauffez le lait et la vanille. Déglacez le caramel avec le lait chaud chinoisé. Blanchissez les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule. Versez le lait caramel sur ce mélange et faites cuire l'ensemble à ébullition. Ajoutez le sel puis incorporez la masse gélatine et enfin le beurre. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur. Détendez le crémeux caramel et incorporez la crème préalablement montée.

——— MONTAGE

Faites toaster les petits et les gros choux 2 minutes à 180 °C (th. 6) puis laissez refroidir. Garnissez tous les choux de crémeux caramel allégé. Déposez un cercle de pâte d'amandes sur les gros choux, façonnez-la pour qu'elle épouse bien la forme du chou sans le déformer. Coupez le côté rond des petits choux et déposez-les au centre des gros en les collant avec un peu de chocolat Dulcey. Montez la crème Chantilly caramel et pochez une rosace à l'aide de la douille cannelée. Décorez d'un cube de fudge.

NIVEAU

1

PARIS-BREST

Pour 8 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
45 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Poches + douille unie de 15 mm de Ø et douille cannelée
Pinceau
Fouet
Batteur

Ingrédients
Quantité suffisante d'amandes effilées

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
3 g de sel
5 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs

DORURE
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE
350 g de lait entier
60 g d'œufs
50 g de sucre
35 g de poudre à crème

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ
500 g de crème pâtissière (voir ingrédients ci-dessus)
150 g de beurre pommade
25 g de pâte de noisettes
150 g de praliné

FINITION
Quantité suffisante de sucre glace

PÂTE À CHOUX
Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). Remplissez une poche munie d'une douille unie de 15 mm de diamètre. Réalisez un premier cordon extérieur de 18 cm de diamètre. Dressez un deuxième cordon à l'intérieur de celui-ci. Terminez en superposant un troisième cordon sur la jonction des deux premiers. Parsemez d'amandes effilées. Dressez un dernier cordon à part de 16 à 17 cm de diamètre qui servira de structure intérieure lors du montage. Enfournez environ 45 minutes à 180 °C (th. 6).

CRÈME PÂTISSIÈRE
Préparez une crème pâtissière (voir recette p. 196). Étalez-la sur une plaque recouverte de film alimentaire puis filmez la crème au contact pour la faire refroidir.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ
Lissez la crème pâtissière tempérée. Incorporez le beurre mélangé à la pâte de noisettes et au praliné. Mélangez l'ensemble au batteur.

MONTAGE
Coupez la couronne de pâte à choux en deux horizontalement (environ un tiers pour le chapeau). Remplissez une poche munie d'une douille cannelée, garnissez généreusement la base de la couronne. Déposez le cordon simple qui sert de structure et recouvrez-le de flammes de crème mousseline. Posez le chapeau par-dessus et saupoudrez de sucre glace.

NIVEAU

2

PARIS-BREST

Pour 20 pièces

Préparation
2 heures

Cuisson
40 à 50 minutes

Réfrigération
1 heure

Conservation
48 heures

Matériel
Batteur
Cadre de 40 cm × 60 cm
Thermomètre
Mixeur plongeant
Tapis silicone
Poches + douille unie de 10 mm de Ø et douille cannelée
Tamis

Ingrédients

BISCUIT PÂTE À CHOUX
140 g de lait entier
100 g de beurre
140 g de farine
170 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs
Zestes de 2 citrons
250 g de blancs d'œufs
30 g de sucre semoule

CRÉMEUX PRALINÉ
50 g de lait entier
50 g de praliné amandes-noisettes
15 g de jaune d'œuf
50 g de sucre semoule
64 g de beurre

PRALINÉ FEUILLANTINE
100 g de praliné
15 g de chocolat au lait
20 g de feuillantine

PÂTE À CHOUX
125 g d'eau
1 g de sel
3 g de sucre
50 g de beurre
75 g de farine
125 g d'œufs
Quantité suffisante de sucre roux

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ
150 g de beurre
150 g de praliné
25 g de pâte de noisettes
2 citrons
500 g de crème pâtissière (voir recette p. 196)

MERINGUE AU CITRON
50 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
1 citron

BISCUIT PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, mettez le lait, le beurre en morceaux, portez à ébullition et ajoutez la farine, les jaunes et les œufs entiers. Mélangez le tout avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un ensemble homogène. Ajoutez les zestes des citrons. À l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Incorporez délicatement les blancs montées à l'appareil à biscuit, puis étalez-le dans le cadre. Faites cuire dans un four porte entrouverte à 170 °C (th. 5/6).

CRÉMEUX PRALINÉ
Dans une casserole, portez à ébullition le lait puis ajoutez le praliné. Mélangez le jaune d'œuf avec le sucre. Versez un peu de lait bouillant sur le mélange jaune d'œuf et sucre, mélangez puis reversez dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise. Hors du feu, incorporez le beurre à 40 °C. Mixez avec le mixeur plongeant pour lisser la crème. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la crème et filmez-la au contact. Laissez refroidir au réfrigérateur 20 à 30 minutes.

PRALINÉ FEUILLANTINE
Faites fondre au bain-marie le chocolat au lait puis versez-le sur le praliné. Mélangez bien et ajoutez la feuillantine.

PÂTE À CHOUX
Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). Dressez 60 petits choux de 1 à 2 cm de diamètre. Parsemez un peu de sucre roux sur le dessus avant d'enfourner à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 40 minutes.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ
Faites un beurre pommade avec le praliné et la pâte de noisettes. Mélangez le beurre et la crème pâtissière à 18 °C et montez-la bien. Réservez.

MERINGUE AU CITRON
Préparez la meringue française au citron (voir recette p. 234). Mettez en poche et dressez une trentaine de mini-gouttes.

MONTAGE
Étalez le praliné feuillantine en couche très fine sur le biscuit pâte à choux. Levez les segments de citron, coupez-les en petits dés et ajoutez-les sur le praliné feuillantine. Étalez par-dessus la crème mousseline pralinée puis roulez le biscuit en forme d'escargot de 6 cm de large. Réservez au réfrigérateur 30 minutes. Garnissez les choux de crémeux praliné et placez-les au-dessus du roulé. Coupez des tronçons de 3 cm de large.

NIVEAU

3

PISTACHOUX

de Philippe Conticini

Meilleur Pâtissier de l'année 1991

Pour 6 pistachoux

Préparation
2 heures

Cuisson
1 h 15

Conservation
24 heures

Matériel
Fouet
Mixeur plongeant
Moule demi-sphères en silicone
Économe
Passoire
Robot-mixeur
Rouleau à pâtisserie
Tamis
Robot pâtissier
Poche + douille unie de 15 mm de Ø

Ingrédients

INSERT DE CRÈME CITRON
300 g de beurre doux
480 g de sucre semoule
600 g d'œufs
320 g de jus de citron jaune frais
16 g de zestes de citron vert
36 g de masse de gélatine

CONFIT DE CITRON
100 g de zestes de citron
250 g de jus de citron jaune
150 g de sucre semoule
12 g de feuilles de verveine

STREUSEL CACAO
195 g de farine T55
30 g de cacao en poudre
223 g de poudre d'amandes torréfiées
223 g de sucre cassonade
4 g de fleur de sel
223 g de beurre

CROUSTILLANTS
80 g de beurre pommade
100 g de cassonade
100 g de farine

PÂTE À CHOUX
187 g de lait demi-écrémé
187 g d'eau
165 g de beurre
3 g de fleur de sel
22 g de sucre
214 g de farine T55
375 g d'œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE
336 g de lait demi-écrémé
60 g de crème liquide
74 g de sucre semoule
80 g de jaunes d'œufs
36 g de fécule de maïs
186 g de beurre
50 g de masse de gélatine
214 g de pâte de pistaches

——— INSERT DE CRÈME CITRON

Faites chauffer le beurre et le sucre semoule. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs, le jus de citron jaune et les zestes de citron vert. Portez le tout sur le feu et faites cuire sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange frémisse. Retirez aussitôt du feu, ajoutez la masse gélatine et mixez. Remplissez le moule de demi-sphères, de taille inférieure aux choux et laissez prendre au réfrigérateur.

——— CONFIT DE CITRON

Lavez les citrons, puis à l'aide d'un économe, prélevez les écorces du citron en laissant le minimum de blanc, source d'amertume. Plongez-les dans une petite casserole remplie d'eau à moitié, puis portez à ébullition pour les faire blanchir. Videz la casserole en passant le tout à travers une passoire, puis renouvelez l'opération deux autres fois. En blanchissant trois fois les zestes, le parfum du citron sera protégé de l'amertume. Dans une casserole, faites cuire ces écorces de citron avec le jus de citron et le sucre, à feu moyen pendant 40 à 50 minutes. Lorsque l'ensemble a bien réduit, ajoutez les feuilles de verveine, puis mixez le tout à chaud dans un robot-mixeur. Attention cette préparation acidulée est intense et concentrée en goût. Dressez une petite quantité au centre du crémeux citron.

——— STREUSEL CACAO

Mélangez tous les ingrédients secs, ajoutez le beurre en morceaux bien froid puis sablez. Étalez finement sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 20 minutes.

——— CROUSTILLANTS

Mélangez la cassonade et la farine au beurre pommade sans faire monter. Étalez à 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réservez au congélateur jusqu'à ce que ça prenne. Détaillez des disques de la taille des choux.

——— PÂTE À CHOUX

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, l'eau, le beurre, la fleur de sel et le sucre. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une fois. À l'aide d'une spatule, desséchez la panade pendant environ 1 minute. Mettez-la dans la cuve du robot muni du fouet et faites tourner à vitesse moyenne pour la faire refroidir. Dès qu'il n'y a plus de fumée qui s'en échappe, incorporez les œufs un par un. Mettez en poche munie de la douille unie de 15 mm de diamètre et dressez 6 lignes de 4 choux collés et posez par-dessus des croustillants. Faites cuire dans un four à sole à 210 °C (th. 7) pendant 20 à 25 minutes.

——— CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème liquide. Blanchissez le sucre avec les jaunes d'œufs et ajoutez la fécule tamisée. Versez le lait sur le mélange blanchi et faites cuire la pâtissière. Incorporez le beurre, la gélatine et la pâte de pistaches. Mélangez-bien.

——— MONTAGE

Coupez aux deux tiers chaque ligne de choux. Déposez le streusel au fond puis un peu de crème de pistache. Placez une sphère de crémeux au centre de chaque chou. Dressez le reste de crème de pistache et parsemez de streusel. Remettez les couvercles et saupoudrez de sucre glace.

CRÈMES

193 Introduction

196 Crèmes

196 Crème pâtissière
198 Crème mousseline
200 Crème diplomate
201 Crème Chantilly
202 Crème au beurre
204 Crème anglaise
206 Crème Chiboust
208 Crème d'amande

LES CRÈMES

LA CHANTILLY, LA PLUS HISTORIQUE DES CRÈMES

Ce seraient les cuisiniers de Catherine de Médicis qui, en fouettant de la crème avec des tiges de genêts, auraient importé en France la technique de la « crème façonnée ». L'attribution de sa création à Vatel en 1714 serait fantaisiste, car on ne trouve mention de cette préparation sous le nom de chantilly qu'au XIXe siècle. Attention à ne pas la confondre avec la crème fouettée : la crème Chantilly est parfumée et sucrée, alors que la crème fouettée… ne contient que de la crème liquide !

CHIBOUST, UN GRAND PÂTISSIER

Certains grands pâtissiers ont laissé leur nom à leur préparation. C'est le cas de M. Chiboust, pâtissier du XIXe siècle installé rue Saint-Honoré. Créateur du saint-honoré (qui était chez lui à base de pâte à brioche), il mit au point vers 1840 sa fameuse crème : elle présente le grand avantage d'avoir de la tenue et de se raffermir sans utilisation de gélatine.

BIEN CONSERVER

Un produit foisonné comme la chantilly se conserve moins bien que d'autres crèmes. Ce produit est fragile à la chaleur, il est donc conseillé de le garder au réfrigérateur à +4 °C.

L'AIR, UN INGRÉDIENT IMPORTANT

Dans la texture de la crème, la façon de la travailler en y incorporant plus ou moins d'air, c'est-à-dire le foisonnement, est important pour le rendu final. Certaines, telle la chantilly, ont besoin de beaucoup d'air, et d'autres, comme la crème d'amande, doivent être le moins foisonnées possible, pour éviter de gonfler à la cuisson. Mélanger et fouetter, ce n'est pas la même chose…

BIEN CUIRE

Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, portez à ébullition 2 à 3 minutes pour pasteuriser la crème mais aussi pour cuire correctement l'amidon et la farine.

AMIDON ?

L'amidon peut être remplacé par de la poudre à crème ou de la fécule.

UN COUP DE FROID

Étaler la crème sur une plaque avec un film étirable dessus et dessous permet d'assurer un refroidissement rapide de la préparation. Cela présente deux avantages : éviter la prolifération microbienne en améliorant sa conservation, et préserver sa texture, en empêchant la formation d'une croûte en surface.

CONGELER OU NON ?

Les crèmes peuvent être congelées dès lors qu'elles contiennent un pourcentage de matières grasses suffisant. Elles se congèlent à condition d'être correctement conditionnées et bien protégées. Mieux vaut les préparer au fur et à mesure de ses besoins !

À CHACUN SA CRÈME AU BEURRE

Il existe de nombreuses méthodes différentes pour préparer une crème au beurre. Certains utilisent un sirop à 118 °C, d'autres ont recours à la meringue italienne… Aux États-Unis, la recette fait simplement appel à du beurre, du sucre et un peu de lait. Vérifiez bien le type de crème au beurre attendu dans une recette lorsque son nom est mentionné.

ET L'ALCOOL ?

Pour parfumer une crème avec de l'alcool, attendez qu'elle soit descendue au-dessous de 70 °C pour l'incorporer. Dans une crème à froid, mettez l'alcool à température ambiante avant incorporation. Dans le cas d'une crème à chaud, l'alcool s'évaporera mais le parfum sera conservé.

CRÈMES DE BASE

PÂTISSIÈRE (voir recette p. 196)	
Usage	Garniture de pâte à choux (éclairs, choux, religieuses), millefeuilles, frangipane, petits gâteaux divers, pains aux raisins, flan pâtissier, base pour d'autres crèmes…
Conservation	24 heures au réfrigérateur
AU BEURRE (voir recette p. 202)	
Usage	Entremets (moka, opéra), mignardises, bûches, décors (finition de religieuse, par exemple)
Conservation	5 jours au réfrigérateur
ANGLAISE (voir recette p. 204)	
Usage	Crème bavaroise, accompagnement d'entremets, mousse au chocolat, base de glaces…
Conservation	Jusqu'à 24 heures au réfrigérateur
CHANTILLY (voir recette p. 201)	
Usage	Garniture de pâte à choux, millefeuilles, décoration, accompagnement de glaces, petits gâteaux et crèmes…
Conservation	24 heures au réfrigérateur
CRÈME D'AMANDE (voir recette p. 208)	
Usage	Tartes, bourdaloue, pithiviers, galettes des rois, croissants aux amandes…
Conservation	48 heures au réfrigérateur

CRÈMES COMPOSÉES

MOUSSELINE (voir recette p. 198)	
Descriptif	Pâtissière montée au beurre
Usage	Fraisiers, framboisiers, croquembouche…
Conservation	Jusqu'à 48 heures au réfrigérateur
DIPLOMATE (voir recette p. 200)	
Descriptif	Pâtissière mélangée à de la crème fouettée et de la gélatine
Usage	Entremets, petits gâteaux, tartes et tartelettes…
Conservation	24 heures au réfrigérateur
PRINCESSE OU MADAME	
Descriptif	Comme la diplomate, mais sans gélatine
Usage	Entremets, petits gâteaux, tartes et tartelettes…
Conservation	24 heures au réfrigérateur
CHIBOUST **(dite aussi « à saint-honoré »)** (voir recette p. 206)	
Descriptif	Pâtissière mélangée à de la meringue italienne
Usage	Saint-honoré, choux, millefeuilles, babas, tartes, petits gâteaux divers…
Conservation	24 heures au réfrigérateur
FRANGIPANE	
Descriptif	Pâtissière mélangée à de la crème d'amande
Usage	Tartes, bourdaloue, pithiviers, galettes des rois, croissants aux amandes…
Conservation	48 heures au réfrigérateur

Crème pâtissière

Pour 800 g

Préparation
15 minutes

Cuisson
2 à 3 minutes à ébullition

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis

Utilisation
Garniture pâte à choux, millefeuilles, frangipane, petits gâteaux divers, pains aux raisins

Ingrédients
½ litre de lait entier
100 g de sucre
1 gousse de vanille
100 g d'œufs
25 g d'amidon de maïs
25 g de farine
50 g de beurre

Parfums
Café
15 à 20 g d'extrait de café ou 15 à 20 g de café lyophilisé (dans le lait) ou 70 g de café moulu à faire infuser dans le lait tiède puis filtrer

Alcools divers
2 à 3 % du poids de la crème (crème froide)

Chocolat
40 à 50 g de cacao pure pâte 100 % (crème chaude)

1 • Dans une casserole, mettez à chauffer le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue en deux et grattée.

4 • À ébullition, versez une partie du lait dans le mélange précédent, afin de le détendre et le monter en température.

5 • Reversez le tout dans la casserole tout en mélangeant énergiquement et procédez à la cuisson. Faites bouillir 2 à 3 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Le cacao pure pâte 100 % peut être remplacé par le chocolat de votre choix.
Dans ce cas, il faudra réduire la quantité de sucre pour éviter que la crème ne soit trop sucrée.

• Pour les crèmes pâtissières au chocolat, réduisez de 10 à 20 % la farine pour ne pas obtenir une crème pâtissière trop compacte.

2 • Dans une bassine, blanchissez au fouet les œufs avec le reste du sucre.

3 • Ajoutez l'amidon et la farine tamisés.

6 • Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux en fin de cuisson.

7 • Pour faire refroidir rapidement la crème pâtissière, étalez-la sur une plaque recouverte de film alimentaire puis filmez-la au contact.

Crème mousseline

Pour 900 g

Préparation
30 minutes

Cuisson
2 à 3 minutes

Conservation
Jusqu'à 48 heures
au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Robot pâtissier

Ingrédients
500 g de lait entier
110 g de sucre
½ gousse de vanille
80 g de jaunes d'œufs
30 g d'amidon de maïs
25 g de farine
100 g de beurre
100 g de beurre pommade

Utilisation
Garniture pâte à choux, millefeuilles, petits gâteaux divers, entremets divers (ex : fraisier)

1 • Dans une casserole, mettez à chauffer le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue en deux et grattée.

4 • Reversez le tout dans la casserole et procédez à la cuisson. Faites bouillir 2 à 3 minutes à feu doux.

5 • Hors du feu, incorporez le beurre en fin de cuisson. Étalez la crème mousseline sur une plaque recouverte de film alimentaire, puis filmez-la au contact et laissez-la refroidir à 18–20 °C.

2 • Dans une bassine, blanchissez les jaunes d'œufs au fouet avec le reste du sucre. Ajoutez l'amidon et la farine tamisés.

3 • À ébullition, ajoutez une partie du lait dans le mélange précédent afin de le détendre et le monter en température.

6 • Dans la cuve du robot muni du fouet, détendez la crème tempérée. Ajoutez le beurre en pommade. Battez énergiquement pour émulsionner la crème et pour la faire augmenter de volume.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Ne mélangez pas le beurre pommade à de la crème froide car cela le figerait et la crème risquerait de trancher.

• Vous pouvez parfumer la crème à froid avec un alcool légèrement chauffé au préalable (2 à 3 % de la masse totale), d'autres parfums ou arômes.

• Cette crème peut être congelée jusqu'à 1 mois.

Crème diplomate

Pour 500 g

Préparation
20 minutes

Cuisson
2 à 3 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet

Ingrédients
250 g de lait entier
50 g de sucre
50 g d'œuf
15 g de poudre à crème
10 g de farine
25 g de beurre
1 gousse de vanille
125 g de crème liquide à 35 % de MG

Utilisation
Entremets, petits gâteaux, tartes et tartelettes

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour obtenir une meilleure tenue de la crème, vous pouvez ajouter 3 g de gélatine pour 250 g de lait.

1 • Préparez une crème pâtissière vanillée (voir recette p. 196). Détendez la crème pâtissière refroidie à la spatule.

2 • Montez la crème liquide bien froide. Incorporez-la à la pâtissière en trois fois, à l'aide d'un fouet.

3 • Mélangez délicatement pour l'homogénéiser.

Crème Chantilly

Pour 250 g

Préparation
10 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet

Ingrédients
250 g de crème liquide à 35 % de MG
20 g de sucre glace
½ gousse de vanille ou quelques gouttes d'extrait de vanille

Utilisation
Garniture pâte à choux, millefeuilles, décoration, accompagnement de glaces, petits gâteaux et crèmes

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

La quantité de matières grasses est très importante pour réussir une bonne crème Chantilly. La crème liquide doit en être composée au minimum de 35 % de MG.

1 • Dans un cul-de-poule bien froid, versez la crème réfrigérée depuis la veille, le sucre glace, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

2 • À l'aide d'un fouet, montez la crème.

3 • Mais ne la montez pas trop, elle deviendrait granuleuse et perdrait de son onctuosité, car les matières grasses s'agglomèrent.

Crème au beurre

Pour 700 g

Préparation
30 minutes

Cuisson
5 à 6 minutes

Conservation
5 jours au réfrigérateur ou bien plusieurs jours au congélateur

Matériel
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients
250 g de sucre
90 g d'eau froide
100 g d'œufs
350 g de beurre tempéré

Parfums
La crème au beurre peut être parfumée au café, chocolat, pâte de pistaches ou autres. Elle peut aussi être parfumée avec de l'alcool – Grand Marnier, kirsch – ou avec des essences – rose, violette ou autres.

Utilisation
Entremets divers, petits gâteaux, finitions des religieuses, bûches

1 • Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et faites cuire à 118 °C.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• L'incorporation du sucre sur les œufs demande beaucoup d'attention. Lorsque le sucre est cuit, versez-le en filet sur le bord de la cuve et non sur le fouet.

• Cette crème peut être préparée avec des jaunes d'œufs ; des jaunes d'œufs + des œufs entiers ; des blancs d'œufs ; avec de la crème anglaise + de la meringue italienne.

2 • Versez le sucre cuit sur les œufs préalablement montés mousseux dans la cuve du robot muni du fouet.

3 • Mélangez le tout à vitesse moyenne jusqu'à ce que la température redescende à 20–25 °C.

4 • Incorporez le beurre tempéré et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, puis ajoutez l'arôme ou le parfum de votre choix.

5 • Mélangez pour bien répartir l'arôme.

Crème anglaise

Pour 700 g

Préparation
20 minutes

Cuisson
5 minutes

Conservation
Jusqu'à 48 heures
au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Thermomètre
Chinois

Utilisation
Crème bavaroise,
accompagnement d'entremets,
mousse au chocolat
et crème au beurre

Ingrédients
500 g de lait entier
100 g de sucre
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'œufs

Parfums
Café
15 à 20 g d'extrait de café
ou 10 à 15 g de café lyophilisé
(dans le lait) ou 50 g de café
moulu à faire infuser dans
le lait puis filtrer

Alcools divers
1 à 2 % du poids de la crème
(crème froide)

Chocolat
70 g de cacao pure pâte 100 %
(crème chaude en fin
de cuisson)

1 • Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

4 • Reversez le tout dans la casserole tout en remuant avec une spatule et procédez à la cuisson à la nappe jusqu'à atteindre la température de 83–85 °C.

5 • Tracez un trait avec votre doigt sur la spatule. S'il reste visible, la cuisson de la crème est bonne.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• La quantité de jaunes d'œufs peut varier selon la texture de crème anglaise plus ou moins nappante que l'on souhaite obtenir.

• Si les jaunes ont légèrement coagulé, mixez et chinoisez la crème pour la rendre plus homogène.

• On peut aussi incorporer un peu de poudre de lait ou doser moitié lait et moitié crème pour plus d'onctuosité.

2 • Dans une bassine, blanchissez les jaunes d'œufs avec le restant du sucre au fouet.

3 • Quand le lait bout, versez une partie du lait sur l'appareil. Mélangez avec le fouet.

6 • Lorsque la crème est cuite, chinoisez-la.

7 • Faites-la refroidir sur un bain de glaçons avant utilisation.

Crème Chiboust

Pour 800 g

Préparation
20 minutes

Cuisson
2 à 3 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients
Crème pâtissière
250 g de lait
50 g de sucre
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'œufs
25 g de poudre à crème
8 g de gélatine en feuilles

Meringue italienne désucrée
300 g de sucre
90 g d'eau
400 g de blancs d'œufs

Utilisation
Garniture de tartes,
petits gâteaux divers

1 • Préparez une crème pâtissière (voir recette p. 196).
Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et égouttée.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Cette crème peut être parfumée au café, au chocolat, à la pistache, mais on peut aussi remplacer le lait par de la pulpe de fruits.

2 • Faites cuire l'eau et le sucre à 119–121 °C.

3 • Montez les blancs d'œufs au robot muni du fouet jusqu'à ce qu'ils se tiennent et versez le sirop en filet pour obtenir une meringue italienne (voir recette p. 232). Mélangez jusqu'à refroidissement.

4 • Incorporez délicatement la meringue à la crème pâtissière chaude (35–40 °C).

5 • Homogénéisez-la et utilisez la crème Chiboust rapidement.

Crème d'amande

Pour 200 g

Préparation
20 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Ingrédients
50 g de beurre
50 g de sucre
45 à 50 g d'œuf
50 g de poudre d'amandes
5 g de poudre à crème
3 g de rhum
1 gousse de vanille

Utilisation
Fonds de tartes divers, tartelettes, fourrages feuilletage, viennoiseries, croissants aux amandes, frangipane

1 • Dans un saladier, mettez le beurre en pommade en le travaillant à l'aide d'une spatule.

4 • Incorporez la poudre d'amandes et mélangez à nouveau pour homogénéiser la crème.

2 • Crémez le beurre avec le sucre.

3 • Ajoutez les œufs tempérés au fur et à mesure tout en mélangeant à la spatule pour émulsionner.

5 • Ajoutez la poudre à crème puis aromatisez avec la vanille, préalablement fendue en deux et grattée, puis le rhum tempéré. Débarrassez la crème dans un bac et réservez au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• La crème d'amande subit la cuisson du dessert dans lequel elle est incorporée (par exemple : galette, croissant aux amandes, tartes...).

• Évitez de trop monter l'appareil car l'air incorporé fera gonfler la crème d'amande lors de la cuisson.

BISCUITS

213 Introduction

214 Biscuits

214 Biscuit sacher
217 Biscuit Joconde
220 Génoise
222 Biscuit cuillère
224 Dacquoises aux noix
226 Biscuit sans farine au chocolat

LES BISCUITS

Étymologiquement, « biscuit » signifie « cuit deux fois ». Après démoulage, les biscuits étaient souvent recuits pour obtenir une texture plus ferme, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui grâce à l'amélioration des fours.

À l'exception de la génoise, les biscuits sont :
– préparés à froid,
– riches en blancs d'œufs, pour une texture légère.
Ils servent de base aux entremets.

BIEN RÉUSSIR

Deux points sont essentiels pour la réussite de tous les biscuits :
– tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pensez à sortir les œufs du réfrigérateur 2 heures à l'avance ;
– les blancs d'œufs doivent être montés sans excès, à la consistance de « bec d'oiseau » ou de mousse à raser. Ainsi, ils s'incorporeront plus facilement à la préparation et se développeront mieux à la cuisson, donnant une texture légère et moelleuse au biscuit.

CUILLÈRE

Cuillère ou douille ?
Le nom du biscuit cuillère fait référence à sa méthode historique de dressage à l'aide d'une cuillère. La poche à douille n'a été en effet mise au point qu'en 1820.

Un biscuit pâle mais bien cuit
Avec son poudrage de sucre glace, il n'est pas toujours facile d'évaluer la parfaite cuisson du biscuit cuillère. En observant le dessous à travers le papier sulfurisé, c'est plus simple : s'il est bien doré, c'est prêt ! Attention à ne pas le surcuire, il deviendrait trop friable.

DACQUOISE

Dacquoise ou biscuit dacquoise ?
Les Dacquois sont les habitants de Dax… qui ont légué leur nom au gâteau ! La dacquoise est bien le nom d'un fond d'entremets, mais c'est également le nom d'un gâteau, nommé aussi « palois », par référence aux habitants de Pau. Le gâteau dacquoise se compose de disques de biscuit dacquoise recouverts de crème au beurre et superposés, puis saupoudrés de sucre glace.

Une dacquoise plus goûteuse
Pour plus de saveur, torréfiez les poudres d'oléagineux (noisettes, amandes) avant de les ajouter à la pâte.

GÉNOISE

De la génoise au manqué
Si la pâte de votre génoise vous semble trop liquide, rien n'est perdu ! Faites-la cuire dans un moule rond : le moule à manqué tire justement son nom de cette utilisation bien connue.

Bien froid
Lorsque vous faites cuire une génoise en plaque sur du papier sulfurisé, prenez le temps de la laisser refroidir sur une grille. Elle sera moins fragile à manipuler et il sera bien plus facile de la décoller délicatement de son papier sans ôter la fine croûte dorée qui s'est formée.

ÇA VOLE…

Pour chemiser une plaque à pâtisserie et éviter que la feuille de papier sulfurisé ne s'envole dans le four, fixez-la à la plaque par un peu de pâte posée aux quatre coins de la feuille. Une colle alimentaire qui assure le maintien et tient à la cuisson !

TYPE DE BISCUITS	USAGE	CONSERVATION	AVANTAGES
Cuillère	Charlotte, tiramisu, fraisier…	Jusqu'à 48 heures, dans un film étirable et une boîte métallique.	Texture fondante. S'imbibe bien.
Joconde	Opéra, entremets, bûche…	Emballé dans du film étirable, 48 heures au réfrigérateur. Peut être congelé.	Se prête à la réalisation de motifs (biscuit imprimé).
Dacquoise	Entremets, bûche…	Emballé dans du film étirable, 2 à 3 jours au réfrigérateur. 2 semaines au congélateur.	Naturellement sans gluten. Légèrement croquant. Se décline avec tous les oléagineux (noix, pistache…)
Génoise	Gâteau roulé, fraisier, moka…	Emballé dans du film étirable.	Facile à préparer. Adapté au punchage.
Biscuit chocolat sans farine	Roulé, bûche, entremets…	Emballé dans du film étirable, 48 heures au réfrigérateur.	Naturellement sans gluten.

Biscuit sacher

Pour 4 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
18 minutes

Conservation
Bien filmé, 48 heures
au réfrigérateur ou
2 semaines au congélateur

Matériel
Batteur
Tamis
Fouet
Thermomètre
Cercle de 18 cm de Ø
et 4 cm de hauteur

Ingrédients
140 g de pâte d'amandes crue
70 g de jaunes d'œufs
50 g d'œuf
30 g de farine
15 g de cacao en poudre
35 g de chocolat
de couverture noir
35 g de beurre
80 g de blancs d'œufs
45 g de sucre

1 • Dans un saladier, placez la pâte d'amandes ramollie avec les jaunes d'œufs. Mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et souple.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Faites chauffer la pâte d'amandes au four à micro-ondes pendant 20 secondes pour la ramollir.

2 • Avec un fouet incorporez les œufs entiers à ce mélange et montez au ruban.

3 • Tamisez l'ensemble des poudres (farine et cacao) et faites fondre le chocolat au bain-marie à 50–55 °C avec le beurre.

4 • Montez les blancs d'œufs avec le sucre au bec d'oiseau. Prélevez une partie des blancs et mélangez-la au chocolat fondu.

5 • Puis versez le mélange chocolat dans le reste des blancs montés.

Biscuit sacher (suite)

6 • Ajoutez la préparation de pâte d'amandes et les poudres tamisées. Mélangez.

7 • Moulez en cercle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé dans un moule à génoise préalablement beurré et fariné. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 18 minutes.

8 • Pour faciliter le démoulage, passez la lame d'un couteau le long de la paroi du moule.

Biscuit Joconde

Pour 350 g

Préparation
30 minutes

Cuisson
8 à 10 minutes

Conservation
Bien filmé, 48 heures
au réfrigérateur ou
2 semaines au congélateur

Matériel
Robot pâtissier
Palette coudée
Tapis silicone

Ingrédients
75 g de poudre d'amandes
75 g de sucre glace
20 g de farine
100 g d'œufs entiers
15 g de beurre fondu
70 g de blancs d'œufs
10 g de sucre semoule

1 • Dans la cuve du robot pâtissier muni de la feuille, mélangez la poudre d'amandes avec le sucre glace (tant pour tant).

2 • Ajoutez la farine. Incorporez en trois fois les œufs entiers (préalablement battus), à vitesse moyenne durant 5 minutes, afin d'obtenir un mélange homogène, onctueux et aéré.

Biscuit Joconde (suite)

3 • Débarrassez cet appareil dans une bassine.

4 • Ajoutez-y le beurre fondu et mélangez.

7 • Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, étalez avec une palette coudée le biscuit Joconde.

8 • Avec votre doigt, nettoyez le pourtour du tapis pour obtenir des bords nets. Enfournez à 230 °C (th. 7/8) pendant 8 à 10 minutes.

5 • Dans la cuve propre du robot pâtissier muni du fouet, montez les blancs d'œufs avec le sucre versé en pluie jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

6 • Incorporez délicatement l'appareil avec une maryse dans les blancs montés, afin d'obtenir un mélange homogène aéré.

9 • À la sortie du four, retournez le biscuit et aidez-vous d'une grille pour décoller le biscuit du tapis silicone.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Le biscuit Joconde sert également de décor pour les entourages d'entremets. Il peut être imprimé de reliefs, ou coloré selon ce que l'on souhaite obtenir.

• Débarrassez-le de la plaque de cuisson pour éviter le dessèchement. Un biscuit laissé sur une plaque chaude continue de cuire.

Génoise

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
40 minutes

Cuisson
20 minutes

Conservation
Bien filmé, 48 heures
au réfrigérateur ou
2 semaines au congélateur

Matériel
Pinceau
Fouet
Tamis
Moule à génoise de 18 cm de Ø
et 4 cm de hauteur
Thermomètre

Ingrédients
20 g de beurre clarifié
160 g d'œufs entiers
95 g de sucre
20 g de beurre fondu froid
90 g de farine

Parfums
Génoise café
Ajoutez 12 g de café lyophilisé
dans les œufs

Génoise chocolat
Remplacez 15 à 20 g de farine
par du cacao en poudre

1 • À l'aide d'un pinceau, beurrez le moule avec un beurre clarifié en remontant sur les parois. Laissez refroidir et farinez-le.

4 • Ajoutez-y le beurre fondu.

5 • À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement la farine.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Une génoise cuite sur feuille peut servir pour un gâteau roulé avec une garniture, mais également d'intérieur d'entremets et de petits gâteaux détaillés au préalable, et punchés pour plus de moelleux.

• Critères de cuisson pour une génoise dans un moule : résistance au toucher ; rétractation du bord.

• Cette recette peut être préparée à l'aide d'un batteur.

2 • Dans une bassine au bain-marie, montez les œufs au fouet avec le sucre. Veillez à ne pas dépasser 45 °C.

3 • Fouettez jusqu'à l'obtention d'un ruban.

6 • Versez l'appareil à génoise dans le moule et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

Biscuit cuillère

Pour 20 biscuits

Préparation
30 minutes

Cuisson
6 à 8 minutes

Conservation
48 heures dans une boîte hermétique

Matériel
Fouet
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Passette

Utilisation
Pour monter des entremets comme les charlottes, ou en biscuit pour la dégustation

Ingrédients
100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
73 g de jaunes d'œufs
45 g de farine
45 g de fécule
Quantité suffisante de sucre glace

Parfums
Biscuit cuillère chocolat
Remplacez 10 g de farine par du cacao en poudre

Biscuit cuillère vanille
2,5 g de vanille liquide

Biscuit cuillère café
10 g de café lyophilisé

Biscuit cuillère rose
1 g de colorant naturel rouge

1 • Dans un saladier, montez les blancs au fouet, incorporez le sucre et meringuez en 4 à 5 fois.

4 • Incorporez la farine et la fécule. Mélangez bien. Pour les variantes, il faut mélanger le cacao en poudre avec la farine ; dissoudre la vanille ou le café, puis incorporer le colorant quand les blancs sont bien montés.

5 • À l'aide de la poche à douille, dressez des boudins d'environ 12 cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour avoir une consistance plus ferme, vous pouvez rajouter une faible quantité de blancs séchés avant de commencer à monter les blancs d'œufs.

2 • Avec une maryse, mélangez une partie des blancs avec les jaunes jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

3 • Versez le mélange de jaunes d'œufs dans le reste des blancs. Mélangez bien.

6 • Saupoudrez du sucre glace en fine couche, en deux temps, juste avant la cuisson. Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 6 à 8 minutes pour une cuisson tendre et sans dessèchement.

Dacquoises aux noix

Pour 12 dacquoises

Préparation
30 minutes

Cuisson
20 à 25 minutes

Conservation
Bien filmé, 48 heures
au réfrigérateur ou
2 semaines au congélateur

Matériel
Fouet
Poche + douille unie
de 10 mm de Ø
Tapis silicone

Ingrédients
100 g de blancs d'œufs
8 g de sucre semoule
80 g de sucre glace
80 g de poudre d'amandes
40 g de noix hachées finement

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Ce biscuit peut se cuire dans 2 cercles
de 18 cm de Ø et de 1,5 cm de haut, à 180 °C (th. 6)
durant 25 à 30 minutes selon la taille.

1 • À l'aide d'un fouet, montez les blancs avec la totalité du sucre semoule.

4 • Remplissez une poche à douille.

5 • Dressez à la poche sur la plaque recouverte d'un tapis silicone ou versez l'appareil dans un moule silicone.

2 • Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes (tant pour tant).

3 • Incorporez le tant pour tant avec les noix hachées dans les blancs montés, et mélangez délicatement l'ensemble à l'aide d'une maryse, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

6 • Saupoudrez de sucre glace avant la cuisson. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 25 minutes.

Biscuit sans farine au chocolat

Pour 350 g

Préparation
20 minutes

Cuisson
7 à 8 minutes

Conservation
Bien filmé, 48 heures
au réfrigérateur ou
2 semaines au congélateur

Matériel
Tapis silicone
Fouet
Spatule coudée
Thermomètre

Ingrédients
100 g de chocolat de couverture noir 50 %
30 g de beurre
50 g de pâte d'amandes crue 50 %
25 g de jaunes d'œufs
125 g de blancs d'œufs
45 g de sucre

1 • Faites fondre le chocolat de couverture et le beurre au bain-marie à 50–55 °C.

4 • Dans un saladier, à l'aide d'un fouet, montez les blancs d'œufs en neige fermes avec le sucre, petit à petit. Mélangez délicatement les deux appareils à l'aide d'une maryse.

5 • Versez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et étalez à l'aide d'une spatule coudée.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Cette recette peut être préparée au batteur.

• Veillez lors du mélange pâte d'amandes et jaunes d'œufs à ce qu'il ne se forme pas de grains. Pour cela détendez l'appareil progressivement.

2 • Ramollissez la pâte d'amandes au four à micro-ondes pendant 20 secondes (puissance moyenne). Mélangez avec une spatule et détendez en ajoutant les jaunes d'œufs.

3 • Lissez l'appareil et ajoutez le chocolat fondu.

6 • Avec votre doigt, nettoyez le pourtour du tapis pour obtenir des bords nets. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 7 à 8 minutes.

7 • À la sortie du four, retournez le biscuit et aidez-vous d'une grille pour décoller le biscuit du tapis silicone.

MERINGUES

231 Introduction

232 Meringues

232 Meringue italienne
234 Meringue française
236 Meringue suisse

LES MERINGUES

Des blancs d'œufs et du sucre : à partir de ces deux ingrédients, il existe pourtant différents types de meringue. Française, italienne ou suisse, c'est la technique utilisée, à froid ou à chaud, qui fait toute la différence. À chaque usage sa meringue !

PETITE HISTOIRE DE LA MERINGUE

On trouve trace du mot « meringue » *dès la fin du XVII^e siècle, dans* Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, *de François Massaliot, qui réunit macarons et meringues en un même chapitre. Certains disent qu'elle viendrait de Suisse, et plus particulièrement de la ville de Meiringen. D'autres rattachent son origine au* « biscuit italien » *cuit à four très doux, qu'on trouve dans des manuels de pâtisserie dès le début du XVII^e siècle. Marie-Antoinette en raffolait, allant jusqu'à en fabriquer au Trianon. Dressées à la cuillère jusqu'à ce qu'Antonin Carême utilise la poche à douille, elles sont appréciées telles quelles, accolées avec de la crème, utilisées pour décorer des tartes (tarte au citron meringuée), ou comme base de gâteau (pavlova, mont-blanc)…*

PAS DE GRAS

La moindre trace de gras empêche les blancs de monter : veillez à ce que vos blancs d'œufs soient parfaitement séparés, sans trace de jaune. La cuve de votre batteur et votre fouet doivent également être impeccables.

À TEMPÉRATURE AMBIANTE

N'utilisez pas des blancs tout juste sortis du réfrigérateur. Ils monteront plus facilement s'ils sont à température ambiante. Pensez à les sortir au moins 1 heure avant de les fouetter.

SUCRE SEMOULE OU SUCRE GLACE ?

On monte toujours les blancs d'œufs avec du sucre semoule, car le sucre glace contient de l'amidon qui les empêche de monter correctement. Le sucre cristal n'est pas adapté, car il fond moins bien dans les blancs d'œufs.

POURQUOI AJOUTER DU VINAIGRE OU DE LA CRÈME DE TARTRE DANS LA MERINGUE FRANÇAISE ?

Ajouter quelques gouttes de vinaigre d'alcool, de jus de citron ou de crème de tartre dans l'appareil permet d'obtenir une texture homogène et d'éviter aux blancs de grainer, c'est-à-dire de se désagréger. Cet ajout est particulièrement recommandé si l'on prépare une grande quantité de meringues ou des pièces de grande taille.

SANS ATTENDRE

Une fois prête, la meringue n'attend pas : elle doit être dressée et cuite dès la fin de sa préparation.

USAGE ET CONSERVATION (APRÈS CUISSON)

TYPE DE MERINGUES	USAGE	CONSERVATION
Meringue française	Fonds d'entremets glacés, pièces individuelles, petits fours.	Pendant plusieurs semaines dans une boîte hermétique à l'abri de l'air et de l'humidité.
Meringue italienne	Décoration d'entremets ou de petits gâteaux, polonaises, mousses, omelette norvégienne…	Bien filmée 24 heures au réfrigérateur. Plusieurs semaines au congélateur après surgélation.
Meringue suisse	Petites pièces, éléments de décor.	Bien filmée pendant plusieurs semaines à l'abri de l'air et de l'humidité.

Meringue italienne

Pour 300 g

Préparation
15 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur bien filmée, pendant plusieurs semaines au congélateur après surgélation

Matériel
Thermomètre
Robot pâtissier

Ingrédients
200 g de sucre
80 g d'eau
100 g de blancs d'œufs

Utilisation
Décoration d'entremets ou de petits gâteaux (polonaises, omelette norvégienne)

En incorporation pour les mousses (fruits)

1 • Mettez à cuire avec les précautions d'usage (voir p. 515) l'eau et le sucre entre 116 et 121 °C, selon la texture de meringue recherchée.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

La cuisson s'effectue par l'incorporation du sucre cuit et quelques minutes au four pour donner une légère coloration.

2 • Lorsque le sucre est à 110 °C, commencez à monter les blancs à vitesse rapide.

3 • Une fois le sucre cuit, versez-le en filet rapidement sur les blancs montés aux trois quarts. Réduisez la vitesse après 2 minutes.

4 • Continuez de battre le mélange jusqu'à refroidissement.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Les blancs d'œufs doivent être mousseux pour obtenir une meringue bien lisse.

• Dans le cadre d'une incorporation dans une mousse, la température variera selon sa « fragilité » et ses ingrédients : environ 45 à 50 °C pour la mousse au chocolat, 35 à 40 °C pour la mousse aux fruits.

• Pour les crèmes dites allégées (texture), une température de 25 °C est conseillée surtout si la crème contient du beurre (ex : crème au beurre praliné).

Meringue française

Pour 300 g

Préparation
15 minutes

Cuisson
2 à 4 heures selon
la taille des pièces

Conservation
Pendant plusieurs semaines
dans une boîte hermétique
à l'abri de l'air et de l'humidité

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Poche + douilles
Tapis silicone

Ingrédients
100 g de blancs d'œufs
1 cuillerée à café
de vinaigre blanc
1 pincée de sel
175 g de sucre semoule
25 g de sucre glace

Utilisation
Fonds d'entremets glacés,
pièces individuelles,
petits-fours

1 • Dans la cuve du robot muni du fouet, mélangez les blancs avec le vinaigre et le sel. Montez l'ensemble énergiquement jusqu'à ce que les blancs soient mousseux et se tiennent. Ajoutez en plusieurs fois le sucre semoule afin de rendre la meringue de plus en plus ferme.

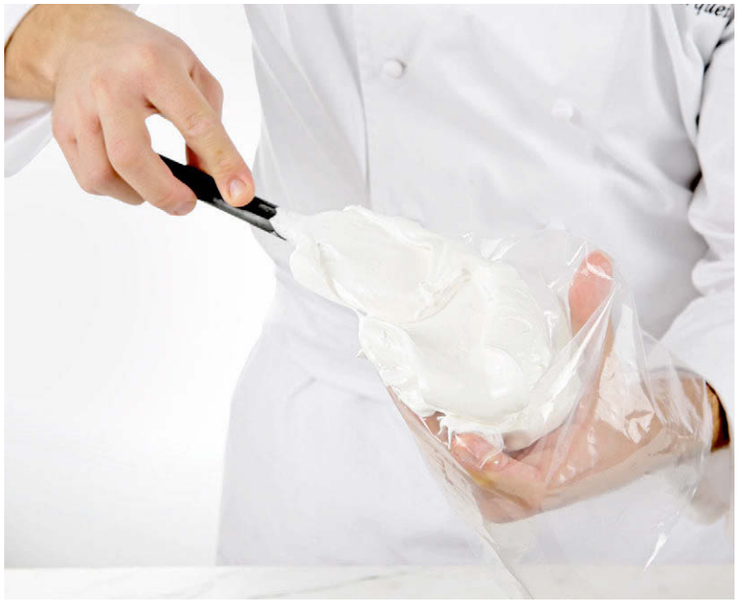
TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Homogénéisez les blancs d'œufs (frais) en les mélangeant au préalable car le blanc a deux textures.

• La pincée « magique » de sel a également pour but d'homogénéiser les blancs, et de ce fait, de faciliter leur montage.

2 • Montez la meringue jusqu'à ce que le sucre semoule soit complétement dissous dans les blancs. Arrêtez le robot, l'appareil doit faire le bec d'oiseau quand vous relevez le fouet.

3 • Incorporez délicatement et rapidement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber l'appareil.



4 • Mettez en poche avec la douille de votre choix selon les formes souhaitées (voir technique p. 30).

5 • Dressez les formes désirées sur une plaque recouverte d'un tapis silicone. Enfournez sur plaque doublée à 100 °C (th. 3/4) pendant 2 à 4 heures selon la taille des pièces.

Meringue suisse

Pour 300 g

Préparation
15 minutes

Cuisson
1 heure à 1 h 30

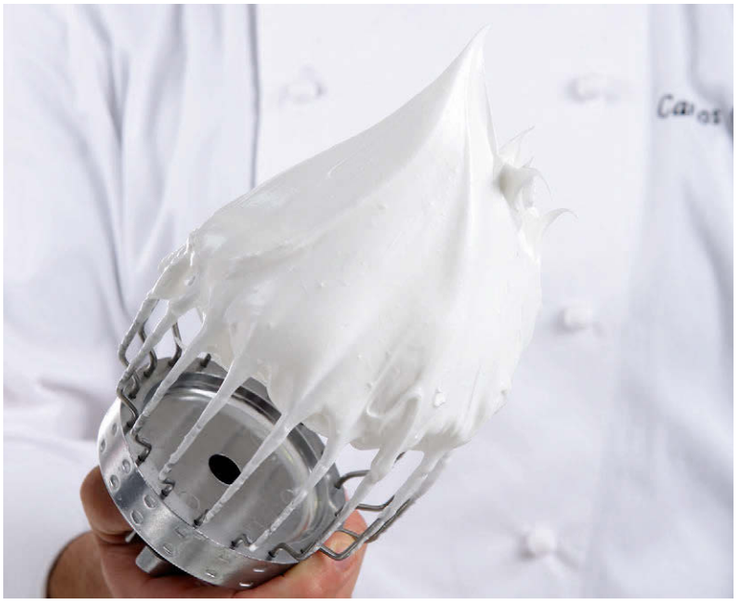
Conservation
Bien filmée pendant plusieurs semaines à l'abri de l'air et de l'humidité

Matériel
Robot pâtissier
Fouet
Thermomètre
Poche + douilles
Tapis silicone
Passette

Ingrédients
100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre semoule

Utilisation
Petites pièces, éléments de décor

1 • Dans la cuve du robot, mettez à chauffer au bain-marie les blancs d'œufs et le sucre tout en agitant vigoureusement pour éviter que les blancs d'œufs ne cuisent. Chauffez l'ensemble entre 45 et 50 °C.



2 • Sortez du bain-marie. Mettez la cuve en place dans le robot muni du fouet et montez à vitesse rapide le mélange (blanc et sucre) jusqu'à l'obtention d'une meringue compacte.

3 • À l'aide d'une poche munie d'une douille (voir technique p. 30), dressez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• La cuisson de la meringue a son importance selon le produit que l'on souhaite obtenir. Plus la température sera basse (50 °C) plus la meringue sera dense et restera blanche.

• La cuisson peut se faire dans un four ou dans une étuve sèche (ex : pour des décors).

4 • Saupoudrez de sucre glace avant d'enfourner à 80 °C (th. 2/3) pendant 1 heure à 1 h 30 environ, selon la taille des pièces.

MACARONS

241 Introduction

243 Macarons

243 Coques de macarons

Blanc
246 Macarons vanille NIVEAU 1
247 Macarons café-noix de coco NIVEAU 2

Orange
248 Macarons orange NIVEAU 1
249 Macarons mangue-passion NIVEAU 2

Rose
250 Macarons framboise NIVEAU 1
251 Macarons rose-litchi NIVEAU 2

Rouge
252 Macarons fraise NIVEAU 1
253 Macarons poivron, framboise et chocolat NIVEAU 2

Violet
254 Macarons cassis NIVEAU 1
255 Macarons à la violette NIVEAU 2

Bleu
256 Macarons myrtille NIVEAU 1
257 Macarons mûre-amande NIVEAU 2

Vert
258 Macarons pistache NIVEAU 1
259 Macarons avocat-mûre NIVEAU 2

Jaune
260 Macarons citron NIVEAU 1
261 Macarons thé au miel NIVEAU 2

Caramel
262 Macarons caramel beurre salé NIVEAU 1
263 Macarons caramel, noix de macadamia et banane NIVEAU 2

Marron clair
264 Macarons chocolat au lait NIVEAU 1
265 Macarons marron-mandarine NIVEAU 2

Marron foncé
266 Macarons chocolat noir NIVEAU 1
267 Macarons praliné, pêche et chocolat NIVEAU 2

Noir
268 Macarons réglisse NIVEAU 1
269 Macarons truffe noire NIVEAU 2

LES MACARONS

PETITE HISTOIRE DU MACARON

On trouve trace du macaron dès le XVIe siècle dans le Quart Livre *de François Rabelais. Le mot désigne toujours une petite pâtisserie à base d'amande, de sucre et de blanc d'œuf, mais les quantités et les techniques donnent des macarons très variés, secs, moelleux, lisses ou craquelés. Qu'ils soient d'Amiens, Boulay, Nancy, Saint-Jean-de-Luz ou Saint-Émilion, ils ont fait la renommée de nombre de villes dans toute la France !*

En 1830, le pâtissier parisien Claude Gerbet invente un macaron lisse, plus petit que celui de Nancy, auquel il donne son nom. Mais c'est Pierre Desfontaines, petit-fils du pâtissier Ladurée, qui a l'idée de les accoler deux à deux avec de la ganache au début du XXe siècle… avec le succès que l'on sait ! Les garnitures de ce macaron parisien se sont ensuite diversifiées (confits, marmelades, crèmes…) jusqu'à faire du macaron un véritable emblème de la pâtisserie française, se prêtant à toutes les fantaisies de goûts et de couleurs.

À CHACUN SA COQUE !

Il existe de multiples recettes d'appareil à macaron pour concevoir les coques, à froid ou à chaud. La première dite « à froid » regroupe les recettes composées à partir d'une meringue française et de pâte d'amandes crue dans certains cas. La deuxième dite « à chaud » regroupe les recettes élaborées à partir d'une meringue italienne, donc avec un sucre cuit, ce qui permet une pré-cuisson de l'appareil à macaron. La deuxième est actuellement la méthode la plus utilisée.

POURQUOI PRIVILÉGIER LES RECETTES À BASE DE MERINGUE À L'ITALIENNE ?

Si la meringue à la française a une texture craquante et fondante à la fois, elle est également sensible à l'humidité, ce qui peut l'amener à craqueler à la cuisson. La meringue à l'italienne, réalisée à l'aide d'un sucre cuit, est moins fragile.

DES BLANCS PARFAITS

Pour mettre toutes les chances de votre côté pour bien réussir les macarons, mieux vaut utiliser des blancs clarifiés depuis quatre ou cinq jours. Des blancs trop frais vont bien monter au début, puis avoir tendance à « grainer », c'est-à-dire à se décomposer. Ils seront fragiles et surtout retomberont à la cuisson. Après un passage au froid ou au congélateur, les blancs seront plus liquides et resteront lisses sans s'étaler à la cuisson.

REPOS OU NON ?

Selon les conditions atmosphériques ou d'autres paramètres parfois difficilement explicables (température de la pièce, humidité…), il peut être nécessaire de laisser reposer les macarons une fois dressés sur leur plaque. En les faisant « croûter » une heure, voire plus, on obtient ainsi une belle « collerette ».

VARIATIONS SUR GARNITURE

Les macarons peuvent être garnis de nombreuses façons. Néanmoins, cela peut impacter leur conservation. On peut utiliser : une crème au beurre (voir recette p. 202) ; une ganache ; une confiture (voir recettes p. 552 à 562) ; une pâte d'amandes montée au beurre ; une purée de fruits gélifiée ; un crémeux… On peut également combiner plusieurs garnitures, comme une fine couche de purée de fruits gélifiée et une couche de ganache. Pour obtenir un équilibre parfait, comptez environ 15 g de garniture.

MATURATION ET CONSERVATION

Une fois garnis, les macarons se bonifient après un passage au réfrigérateur : placez les grilles sans les couvrir au réfrigérateur pendant au minimum 2 heures. Rangez ensuite les macarons dans des boîtes plastiques hermétiques et stockez-les au réfrigérateur. Ils se conserveront ensuite 3 à 4 jours.

CONGÉLATION DES MACARONS MONTÉS

Pour congeler parfaitement des macarons, placez-les 2 heures au réfrigérateur, puis rangez-les dans des boîtes plastiques hermétiques. Recouvrez les boîtes de film étirable puis stockez au congélateur à −18 °C pendant 1 mois maximum. Placez-les au réfrigérateur 6 heures avant dégustation pour les décongeler.

DE LA COULEUR AVANT TOUTE CHOSE !

Le succès contemporain du macaron est également dû au fait qu'il se prête particulièrement bien à toutes les colorations : sa coque neutre, de couleur claire, permet en effet d'utiliser des colorants variés (voir recettes pages suivantes) pour la teinter selon l'envie. En jouant le ton-sur-ton ou la complémentarité avec les tonalités de la garniture, la palette des nuances de macarons est presque infinie ! De la sorte, les pâtissiers peuvent suivre les saisons et l'air du temps, adapter leur création au look d'un buffet ou d'un événement, les pyramides de macarons étant devenues prisées au même titre que les croquembouches.

LE NUANCIER FERRANDI Paris

Exceptionnellement, ce chapitre ne reprend donc pas la méthode 1-2-3 des niveaux de difficulté de recettes pour s'adapter à cette originalité du macaron. Une approche par couleur permet de mieux explorer ses goûts… et ses couleurs : ainsi, vous pourrez réaliser pour chaque coloris deux macarons différents avec deux niveaux de difficulté : un classique et un plus original.

Coques de macarons

Pour environ 24 coques de macarons minimum (soit 12 macarons)

Préparation
1 heure

Cuisson
15 minutes

Conservation
10 jours à température ambiante

Matériel
Fouet
Robot-coupe
Mixeur plongeant
Robot pâtissier
Thermomètre à sucre
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Tapis silicone

Ingrédients
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
40 g de blancs d'œufs
Quantité suffisante de colorant en poudre hydrosoluble de votre choix

Meringue italienne
30 g d'eau
100 g de sucre semoule
40 g de blancs d'œufs

1 • Mélangez le tant pour tant (poudre d'amandes et sucre glace).

2 • Mixez finement le tant pour tant au robot-coupe, sans que le mélange ne chauffe afin d'obtenir une poudre proche de la farine.

3 • Mixez les 40 g de blancs d'œufs avec le colorant.

Coques de macarons (suite)

4 • Mixez le temps que le colorant se mélange bien. Veillez à ne pas monter les blancs d'œufs.

5 • Préparez la meringue italienne (voir recette p. 232). À 50 °C, incorporez à la maryse, le tant pour tant.

8 • Macaronez pour faire retomber l'appareil.

9 • À l'aide de la poche munie de la douille, dressez les coques de macarons sur une plaque (température ambiante) recouverte d'un tapis silicone.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Utilisez des blancs d'œufs à température ambiante.
• Faites retomber l'appareil lors du macaronage de façon à ce que les macarons se lissent lors du dressage.

6 • Incorporez les blancs d'œufs crus colorés.

7 • Commencez à mélanger avec la maryse.

10 • Soulevez légèrement et relâchez la plaque sur le plan de travail afin de lisser les macarons. Enfournez 15 minutes entre 145–150 °C (th. 5).

NIVEAU

1

MACARONS VANILLE

Pour 12 macarons

Préparation
2 heures

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Mixeur plongeant
Thermomètre
Batteur
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)

GANACHE MONTÉE
75 g de lait entier
½ gousse de vanille
2 g de gélatine en feuille
65 g de chocolat blanc
100 g de crème liquide à 35 % de MG

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons.

GANACHE MONTÉE
Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Hors du feu, ajoutez la gélatine, préalablement réhydratée et essorée. Mélangez pour bien la dissoudre. Versez le lait sur le chocolat blanc en morceaux et mixez avec le mixeur plongeant pour lisser la ganache. Laissez refroidir jusqu'à ce que la température atteigne 60 °C environ, puis ajoutez la crème. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache, filmez au contact et réservez au réfrigérateur au moins 1 heure. Laissez refroidir avant de monter délicatement au batteur.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache montée et garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Laissez infuser la vanille à froid dès la veille, cela renforcera le goût.

• Montez la ganache afin d'obtenir une texture souple avant la mise en poche.

MACARONS CAFÉ-NOIX DE COCO

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et saupoudrez de noix de coco râpée avant la cuisson.

CRÉMEUX CAFÉ-COCO
Dans une casserole, faites infuser à froid les grains de café dans le lait pendant 20 minutes ou idéalement la veille. Versez une partie de la purée de noix de coco dans le lait infusé et faites bouillir. Blanchissez les jaunes et les œufs entiers avec le sucre. Versez le reste de purée de coco et le lait infusé sur les œufs blanchis. Faites cuire le tout à 82 °C. Ajoutez la gélatine préalablement trempée et essorée. Mélangez pour bien la dissoudre. Lorsque le mélange atteint les 35–40 °C, incorporez le beurre en morceaux. Mixez avec un mixeur plongeant pour lisser l'ensemble. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que le crémeux puisse être mis en poche.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de crémeux café-coco et garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Repesez le lait après infusion et complétez avec du lait. Les grains de café vont en absorber une partie.

• Pour aider l'infusion, vous pouvez concasser les grains de café.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Infusion
20 minutes à 1 nuit

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
Quantité suffisante de noix de coco râpée

CRÉMEUX CAFÉ-COCO
20 g de lait entier
5 g de café en grains concassés
80 g de purée de noix de coco
30 g de jaunes d'œufs
50 g d'œufs
35 g de sucre
2 g de gélatine en feuille
60 g de beurre sec

NIVEAU

1

MACARONS ORANGE

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Mixeur
Thermomètre
Fouet
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble orange

CONFIT D'ORANGES
220 g d'oranges entières
18 g de sucre semoule
5 g de pectine NH

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant orange.

CONFIT D'ORANGES
Dans une grande casserole, blanchissez 2 ou 3 fois les oranges à l'eau bouillante. Coupez-les en quartiers, retirez les pépins puis à l'aide d'un mixeur, broyez la pulpe et l'écorce. Dans une casserole, faites chauffer à 45 °C la purée d'oranges obtenue. Mélangez le sucre à la pectine, et ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le confit, filmez au contact et réservez au réfrigérateur au moins 1 heure.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez le confit d'oranges au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour rehausser la saveur de l'orange, vous pouvez ajouter une demi-gousse de vanille grattée à la purée d'oranges.

MACARONS MANGUE-PASSION

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS

Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant orange. Lorsque les coques sont cuites et refroidies, pulvérisez le colorant vert pour obtenir un reflet.

GANACHE MANGUE-PASSION

Faites fondre le chocolat blanc à 35–40 °C maximum. Dans une casserole, faites chauffer à 40 °C la crème avec les purées de fruits. Versez progressivement sur le chocolat fondu tout en mélangeant à l'aide d'une spatule. Ajoutez le jus de citron, mixez avec un mixeur plongeant puis passez au chinois. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache, filmez au contact et réservez au réfrigérateur au moins 1 heure.

MONTAGE

Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache mangue-passion. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Cuisson
10 à 15 minutes

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Pistolet à velours
Thermomètre
Mixeur plongeant
Chinois
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble orange
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble vert à diluer avec un peu de kirsch

GANACHE MANGUE-PASSION
140 g de chocolat blanc
75 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de purée de mangues
25 g de purée de fruits de la passion
2 g de jus de citron

NIVEAU

1

MACARONS FRAMBOISE

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Fouet
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble rose

CONFIT DE FRAMBOISES
250 g de purée de framboises
100 g de sucre semoule
5 g de pectine NH

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant rose.

CONFIT DE FRAMBOISES
Dans une casserole, faites chauffer la purée de framboises à 45 °C. Mélangez le sucre à la pectine, puis ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le confit, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez le confit de framboises au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

MACARONS ROSE-LITCHI

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant rose.

GUIMAUVE ROSE-LITCHI
Faites ramollir la gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans une casserole, faites cuire le sucre, 45 g de sucre inverti et l'eau jusqu'à 110 °C pour obtenir un sirop. Dans la cuve du robot muni du fouet, mettez les 65 g de sucre inverti restant, versez le sirop et ajoutez la gélatine préalablement essorée et fondue au bain-marie. Fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Lorsque la pâte à guimauve est tiède, à l'aide d'une maryse incorporez la purée de litchis et l'eau de rose.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de guimauve rose-litchi. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons, posez un pétale de rose sur chacun et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• À faire de préférence la veille et conservez-les à température ambiante.

• Veillez à garnir les macarons avec une guimauve tiède car cela évitera une prise trop rapide.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Robot pâtissier
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble rose

GUIMAUVE ROSE-LITCHI
12 g de gélatine en feuilles
130 g de sucre semoule
110 g de sucre inverti
50 g d'eau
55 g de purée de litchis
2 g d'eau de rose

FINITION
12 pétales de roses non traitées

NIVEAU

1

MACARONS FRAISE

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble rouge

GANACHE À LA FRAISE
70 g de crème liquide à 35 % de MG
65 g de purée de fraises
130 g de chocolat blanc

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant rouge.

GANACHE À LA FRAISE
Dans une casserole, faites chauffer la crème et la purée de fraises à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat blanc à 35 °C. Versez le mélange crème-purée de fraises sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement afin d'obtenir une ganache lisse et onctueuse. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache à la fraise, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache à la fraise. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Une pincée de poivre dans cette garniture, donnera du peps à votre macaron fraise.

• N'hésitez pas à opter pour des fraises à forte saveur comme par exemple la mara des bois, vous pouvez aussi faire des mélanges de variétés !

MACARONS POIVRON, FRAMBOISE ET CHOCOLAT

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant rouge.

APPAREIL À PISTOLET
Faites fondre séparément au bain-marie le beurre de cacao et le chocolat blanc à 35 °C, puis mélangez-les ensemble. Ajoutez le colorant liposoluble rouge. Mixez à l'aide du mixeur plongeant. Faites chauffer à 50 °C, chinoisez et mettez en pistolet. Lorsque les coques sont cuites et refroidies, pulvérisez pour obtenir un effet velours.

CRÉMEUX
Dans une casserole, faites chauffer les pulpes de fruits à 60 °C. Ajoutez le mélange glucose et sorbitol. Versez sur le chocolat préalablement fondu. Mélangez délicatement à la maryse. Lorsque le mélange atteint les 35–40 °C, incorporez le beurre en morceaux. Mixez avec un mixeur plongeant pour lisser l'ensemble. Réservez au réfrigérateur 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le crémeux puisse être mis en poche.

MONTAGE
Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Si vous préparez vous-même la pulpe de poivrons, pensez à le peler.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Chinois
Pistolet à velours
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble rouge

APPAREIL À PISTOLET
8 g de colorant liposoluble rouge
50 g de beurre de cacao
50 g de chocolat blanc

CRÉMEUX
50 g de pulpe de framboises
20 g de pulpe de poivrons
16 g de glucose
7 g de sorbitol
160 g de chocolat noir 60 %
45 g de beurre

NIVEAU

1

MACARONS CASSIS

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Fouet
Mixeur plongeant
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble violet

CONFIT DE CASSIS
200 g de purée de cassis
50 g de jus de poire
80 g de sucre semoule
5 g de pectine NH

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant violet.

CONFIT DE CASSIS
Dans une casserole, faites chauffer la purée de cassis avec le jus de poire à 45 °C. Mélangez le sucre à la pectine, puis ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le confit, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez le confit de cassis au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

MACARONS À LA VIOLETTE

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant violet.

GANACHE À LA VIOLETTE
Dans une casserole, faites chauffer la crème à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat blanc à 35 °C. Versez la crème sur le chocolat fondu. Mélangez délicatement à la maryse et ajoutez l'extrait de violette. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que l'appareil puisse être mis en poche.

MONTAGE
Remplissez une poche à douille unie de 8 à 10 mm de diamètre de ganache à la violette et garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble violet

GANACHE À LA VIOLETTE
115 g de crème liquide à 35 % de MG
115 g de chocolat blanc
4 gouttes d'extrait naturel de violette

NIVEAU

1

MACARONS MYRTILLE

Pour 12 macarons

Préparation
2 heures

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Fouet
Mixeur plongeant
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble bleu

CONFIT DE MYRTILLES
200 g de purée de myrtilles
16 g de sucre semoule
4 g de pectine NH

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant bleu.

CONFIT DE MYRTILLES
Dans une casserole, faites chauffer la purée de myrtilles à 45 °C. Mélangez le sucre à la pectine, puis ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le confit, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez le confit de myrtilles au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez remplacer ce confit par de la confiture de myrtilles ou de mûres.

MACARONS MÛRE-AMANDE

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant bleu.

PÂTE D'AMANDES LÉGÈRE À LA MÛRE
Dans une casserole, faites chauffer la purée de mûres avec le jus de citron à 45 °C. Faites fondre le beurre de cacao à 45–50 °C. Versez la purée de mûres petit à petit sur la pâte d'amandes tout en mélangeant avec un fouet afin d'obtenir un mélange pâteux. Ajoutez le beurre de cacao fondu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Montez au batteur ou au fouet pour avoir une texture légère.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de pâte d'amandes légère à la mûre et garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et laissez maturer 24 heures à température ambiante (15-20 °C).

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Choisissez une pâte d'amandes de qualité à haute teneur en fruits, cela baissera la quantité de sucre et accentuera le goût d'amande.

• Préchauffez la pâte d'amandes cela lui permettra de se mélanger plus facilement à la recette.

Pour 12 macarons

Préparation
2 heures

Réfrigération
3 heures

Maturation
24 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Fouet
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble

PÂTE D'AMANDES LÉGÈRE À LA MÛRE
40 g de purée de mûres
5 g de jus de citron
250 g de pâte d'amandes 55 %
25 g de beurre de cacao

NIVEAU

1

MACARONS PISTACHE

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble vert pistache

GANACHE PISTACHE
115 g de crème liquide à 35 % de MG
20 g de pâte de pistaches
115 g de chocolat blanc

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant vert.

GANACHE PISTACHE
Dans une casserole, faites chauffer la crème et la pâte de pistaches à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat blanc à 35 °C. Versez le mélange crème-pâte de pistaches sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement afin d'obtenir une ganache lisse et onctueuse. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache, filmez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez la ganache pistache au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

La fleur d'oranger se marie bien avec la pistache. Ajoutez-en quelques gouttes afin de parfumer vos macarons.

MACARONS AVOCAT-MÛRE

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant vert.

APPAREIL VERT
Faites fondre séparément au bain-marie le beurre de cacao et le chocolat blanc à 35 °C, puis mélangez-les ensemble. Ajoutez le colorant. Mixez à l'aide du mixeur plongeant. Lorsque les coques sont cuites et refroidies, trempez le dessus dans l'appareil vert.

CRÈME D'AVOCAT
Dans une casserole, faites bouillir le lait puis ajoutez la chair d'avocat et le jus de citron. À l'aide du batteur, blanchissez le jaune d'œuf et la poudre à crème. Faites cuire comme une crème pâtissière puis incorporez le beurre en morceaux lorsque le mélange atteint 35–40 °C. Débarrassez sur une plaque recouverte de film alimentaire, filmez au contact et réservez au réfrigérateur au moins 1 heure jusqu'au complet refroidissement.

GELÉE DE MÛRE
Dans une casserole, faites chauffer la purée de mûres à 45 °C. Mélangez le sucre à la pectine, et ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la gelée, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez la gelée de mûre au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Remplissez une autre poche munie d'une douille de 6 mm de diamètre avec la crème d'avocat. Garnissez une coque sur deux : dressez tout d'abord un anneau régulier de crème d'avocat puis mettez au centre la gelée de mûre. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Pour 12 macarons

Préparation
2 heures

Réfrigération
4 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Batteur électrique
Fouet
2 poches + douilles unies de 6 et 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble vert pistache

APPAREIL VERT
8 g de colorant liposoluble vert
50 g de beurre de cacao
50 g de chocolat blanc

CRÈME D'AVOCAT
30 g de lait
110 g d'avocat
5 g de jus de citron jaune
20 g de jaune d'œuf
3 g de poudre à crème
75 g de beurre

GELÉE DE MÛRE
100 g de purée de mûres
8 g de sucre semoule
2 g de pectine NH

NIVEAU

1

MACARONS CITRON

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Chinois
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble jaune

CRÈME CITRON JAUNE
60 g de crème liquide à 35 % de MG
1 citron jaune
20 g d'eau
25 g de jus de citron jaune
75 g d'œufs
40 g de sucre semoule
2 g de gélatine en feuille

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant jaune.

CRÈME CITRON JAUNE
Dans une casserole, faites infuser la crème avec les zestes de citron jaune. Dans une autre casserole, faites chauffer l'eau avec le jus de citron. Donnez une légère ébullition. Versez sur les œufs préalablement blanchis avec le sucre et remuez. Chinoisez la crème infusée puis ajoutez-la au mélange, et faites cuire à 83 °C. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et égouttée. Mélangez bien pour dissoudre. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la crème citron, filmez au contact et réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant utilisation.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez la crème citron au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Laissez infuser à froid les zestes de citron dans la crème liquide au moins 20 minutes pour un meilleur résultat aromatique.

• Vous pouvez remplacer le citron jaune par du citron vert, de la bergamote…

MACARONS THÉ AU MIEL

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant jaune. Avant d'enfourner les coques, saupoudrez-les de thé earl grey.

INFUSION THÉ BLANC
Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide et laissez infuser à froid le thé pendant 24 heures. Le lendemain, chauffez la crème infusée à 50 °C, chinoisez puis complétez avec de la crème liquide pour obtenir 150 g de liquide.

GANACHE THÉ MIEL
D'un côté, faites fondre le chocolat blanc à 35–40 °C maximum et de l'autre faites fondre le beurre de cacao à 35 °C. Puis mélangez les deux. Dans une casserole, mélangez le miel à la crème infusée et faites chauffer avant de verser sur le mélange chocolat et beurre de cacao. Mélangez délicatement afin d'obtenir une émulsion élastique et brillante. Dès que la ganache est à 35 °C, incorporez le beurre coupé en dés. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez pour lisser. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Évitez le thé noir car il donne un goût fumé à votre ganache, sauf si c'est un résultat recherché ! Le thé earl grey reste l'idéal.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache thé miel et garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et laissez maturer quelques heures avant dégustation.

Pour 12 macarons

Préparation
2 heures

Infusion
24 heures

Réfrigération
3 heures

Maturation
24 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Chinois
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble jaune
Quantité suffisante de thé earl grey

INFUSION THÉ BLANC
150 g de crème liquide à 35 % de MG
10 g de thé blanc

GANACHE THÉ MIEL
340 g de chocolat blanc
25 g de beurre de cacao
25 g de miel
150 g d'infusion de thé blanc (voir ingrédients ci-dessus)
85 g de beurre

NIVEAU

1

MACARONS CARAMEL BEURRE SALÉ

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble brun

CARAMEL BEURRE SALÉ
40 g de glucose
50 g de sucre semoule
55 g de crème liquide à 35 % de MG
28 g de lait concentré non sucré
75 g de beurre
0,5 g de fleur de sel

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant brun.

CARAMEL BEURRE SALÉ
Dans une casserole, faites cuire le glucose avec le sucre pour obtenir un caramel. Portez la crème et le lait concentré à ébullition et décuisez le caramel avec ce mélange. Pesez la préparation obtenue et complétez avec de l'eau jusqu'à l'obtention de 140 g en poids total. Lorsque le caramel descend entre 35–40 °C, ajoutez le beurre tempéré en morceaux et la fleur de sel, puis à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez pour bien homogénéiser. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le caramel, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de caramel beurre salé. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• À faire de préférence la veille et conservez les macarons à température ambiante.

• Faites cuire un peu plus longtemps le sucre en caramel à sec pour lui donner une couleur plus foncée et un goût plus marqué mais sans amertume.

• Le beurre doit être incorporé rigoureusement à la température indiquée entre 35 et 40 °C : conditions idéales afin qu'il reste stable dans la matière finale.

MACARONS CARAMEL, NOIX DE MACADAMIA ET BANANE

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant brun.

MARBRAGE
Faites fondre séparément au bain-marie le chocolat blanc à 35 °C et le chocolat au lait à 40 °C. Versez un peu de chocolat au lait dans le blanc puis, à l'aide de la pointe d'un couteau, mélangez à peine. Lorsque les coques sont cuites et refroidies, trempez celles du dessus dans le mélange chocolat marbré, en effectuant un léger mouvement rotatif afin de créer une spirale sur la coque.

CARAMEL
Dans une casserole, faites cuire le glucose avec le sucre pour obtenir un caramel. Portez la crème et le lait concentré à ébullition et décuisez le caramel avec ce mélange. Pesez la préparation obtenue et complétez avec de l'eau jusqu'à l'obtention de 140 g en poids total. Lorsque le caramel descend entre 35–40 °C, ajoutez le beurre tempéré en morceaux et la fleur de sel, puis à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez pour bien homogénéiser. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le caramel, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

ÉCLATS DE NOIX DE MACADAMIA TORRÉFIÉES
Concassez les noix. Étalez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites torréfier au four à 170 °C (th. 5-6). Laissez refroidir.

CRÉMEUX BANANE
Dans une casserole, faites bouillir une partie de la purée de bananes. Faites blanchir les jaunes et l'œuf entier avec le sucre. Ajoutez le reste de la purée et un peu de purée chaude par-dessus puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à 82 °C. Ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et essorée, mélangez pour la dissoudre. Mettez le beurre en morceaux lorsque le mélange atteint 35–40 °C. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez pour lisser la préparation. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 6 mm de diamètre avec le crémeux banane. Faites un anneau de crémeux une coque sur deux, placez quelques noix concassées au centre et complétez avec le caramel. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
4 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 6 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble brun

MARBRAGE
Quantité suffisante de chocolat blanc
Quantité suffisante de chocolat au lait

CARAMEL
40 g de glucose
50 g de sucre semoule
55 g de crème liquide à 35 % de MG
28 g de lait concentré non sucré
75 g de beurre
0,5 g de fleur de sel

ÉCLATS DE NOIX DE MACADAMIA TORRÉFIÉES
60 g de noix de macadamia

CRÉMEUX BANANE
100 g de purée de bananes
30 g de jaunes d'œufs
50 d'œuf
30 g de sucre
2 g de gélatine en feuille
60 g de beurre

NIVEAU

1

MACARONS CHOCOLAT AU LAIT

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble brun
Quantité suffisante de feuillantine

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
90 g de crème liquide à 35 % de MG
15 g de glucose
140 g de chocolat de couverture au lait 35 %

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant brun. Parsemez des miettes de feuillantine sur les coques avant de les enfourner.

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
Dans une casserole, faites chauffer la crème et le glucose à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat au lait à 35 °C. Versez la crème chaude sur le chocolat au lait fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement afin d'obtenir une ganache lisse et onctueuse. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

MACARONS MARRON-MANDARINE

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant brun.

CRÈME DE MARRON
Dans une casserole, faites bouillir le lait puis ajoutez la crème de marron. À l'aide du batteur, blanchissez le jaune d'œuf et la poudre à crème. Faites cuire comme une crème pâtissière puis incorporez le beurre en morceaux lorsque le mélange atteint 35–40 °C. Débarrassez sur une plaque recouverte de film alimentaire, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

CONFIT DE MANDARINES
Dans une casserole, faites chauffer la purée de mandarines à 45 °C. Mélangez le sucre à la pectine, et ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le confit, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

PALETS EN CHOCOLAT
Mettez au point le chocolat au lait (voir techniques p. 570 et 572). Lorsqu'il est à 30 °C, versez-le dans les alvéoles du chablon posé sur un tapis silicone. Avec une palette, retirez l'excédent et laissez cristalliser 5 minutes.

MONTAGE
Avant de garnir les macarons, mixez le confit de mandarines au mixeur plongeant puis remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre. Remplissez une autre poche munie d'une douille de 6 mm de diamètre avec la crème de marron. Garnissez une coque sur deux : dressez tout d'abord un anneau régulier de crème de marron puis mettez au centre le confit de mandarines. Formez les macarons, posez un palet chocolat sur les coques du dessus en les collant avec un peu de chocolat fondu puis réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez également tremper les coques des macarons dans le chocolat au lait au point.

Pour 12 macarons

Préparation
2 h 20

Réfrigération
3 heures

Cristallisation
5 minutes

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Batteur
Thermomètre
Fouet
Chablon pour palets en chocolat (4 cm de Ø)
Tapis silicone
Palette
Mixeur plongeant
Poches + douilles unies de 6 et 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble brun

CRÈME DE MARRON
30 g de lait
110 g de crème de marron
20 g de jaune d'œuf
3 g de poudre à crème
75 g de beurre

CONFIT DE MANDARINES
100 g de purée de mandarines
8 g de sucre semoule
2 g de pectine NH

PALETS EN CHOCOLAT
250 g de chocolat de couverture au lait

NIVEAU

1

MACARONS CHOCOLAT NOIR

Pour 12 macarons

Préparation
2 h 10

Réfrigération
3 heures

Cristallisation
5 minutes

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Thermomètre
Chablon pour palets en chocolat (4 cm de Ø)
Tapis silicone
Palette
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble brun

GANACHE CHOCOLAT NOIR
115 g de crème liquide à 35 % de MG
12 g de miel
115 g de chocolat de couverture noir 65 %

PALETS EN CHOCOLAT
250 g de chocolat de couverture noir 65 %

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant brun.

GANACHE CHOCOLAT NOIR
Dans une casserole, faites chauffer la crème et le miel à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat noir à 35 °C. Versez la crème sur le chocolat noir fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement afin d'obtenir une ganache lisse et onctueuse. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache, filmez au contact et réservez au réfrigérateur 30 à 40 minutes.

PALETS EN CHOCOLAT
Mettez au point le chocolat noir (voir techniques p. 570 et 572). Lorsqu'il est à 30 °C, versez-le dans les alvéoles du chablon posé sur un tapis silicone. Avec une palette, retirez l'excédent et laissez cristalliser 5 minutes.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache. Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons, posez un palet chocolat sur les coques du dessus en les collant avec un peu de chocolat fondu puis réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

MACARONS PRALINÉ, PÊCHE ET CHOCOLAT

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant brun.

CONFIT DE PÊCHES
Dans une casserole, faites chauffer la purée de pêches. Mélangez le sucre à la pectine, puis ajoutez-les à la purée de fruits tout en mélangeant au fouet. Portez à ébullition quelques minutes en remuant avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez le confit, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

GANACHE PRALINÉ
Dans une casserole, faites chauffer la crème et le praliné à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie à 35 °C. Versez la crème sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement afin d'obtenir une ganache lisse et onctueuse. Sur une plaque recouverte de film alimentaire, versez la ganache, filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au minimum 1 heure.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de ganache praliné. Faites un anneau de ganache une coque sur deux et garnissez le centre avec le confit de pêches. Formez les macarons, saupoudrez de cacao en poudre à l'aide d'une passette et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
4 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Fouet
Thermomètre
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø
Passette

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,8 g de colorant en poudre hydrosoluble brun

CONFIT DE PÊCHES
200 g de purée de pêches
16 g de sucre semoule
4 g de pectine NH

GANACHE PRALINÉ
115 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de praliné
100 g de chocolat blanc

FINITION
Quantité suffisante de cacao en poudre

NIVEAU

1

MACARONS RÉGLISSE

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Pinceau
Thermomètre
Poche + douille unie de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons (voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble noir

CRÉMEUX RÉGLISSE
115 g de crème liquide à 35 % de MG
115 g de chocolat blanc
20 g de pâte de réglisses

FINITION
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble noir
100 g de kirsch

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant noir. Lorsque les coques sont cuites et refroidies, passez sur chacune un trait de pinceau avec le colorant mélangé au kirsch.

CRÉMEUX RÉGLISSE
Dans une casserole, faites chauffer la crème avec la pâte de réglisses à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat blanc à 35 °C. Versez la crème au réglisse sur le chocolat fondu. Mélangez délicatement à la maryse. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que l'appareil puisse être mis en poche.

MONTAGE
Garnissez une coque sur deux. Formez les macarons et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez également utiliser de la poudre de réglisse.

MACARONS TRUFFE NOIRE

NIVEAU

2

COQUES DE MACARONS
Préparez les coques des macarons et ajoutez le colorant noir.

APAPREIL À PISTOLET
Diluez le colorant dans le kirsch, puis mettez-le en pistolet. Lorsque les coques sont cuites et refroidies, pulvérisez pour obtenir un effet velours.

CHANTILLY À LA TRUFFE
La veille de préférence, faites infuser à froid la truffe dans la crème, puis chinoisez. Détendez le mascarpone avec un peu de crème infusée. Montez au batteur jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Ajoutez la truffe hachée et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber le mélange.

MONTAGE
Remplissez une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre de chantilly à la truffe et garnissez une coque sur deux. Formez les macarons, posez un peu de feuille d'or sur les coques du dessus et réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Vous pouvez ajouter un peu d'huile de truffe en fin de mélange.

• Pensez à mettre les œufs que vous utiliserez pour la préparation des macarons dans une boîte hermétique avec la truffe une semaine avant. Ainsi vos œufs seront très parfumés !

Pour 12 macarons

Préparation
1 h 45

Infusion
1 nuit

Réfrigération
2 heures

Conservation
3 à 4 jours

Matériel
Pistolet à velours
Chinois
Batteur
Poche + douille unie
de 8 ou 10 mm de Ø

Ingrédients
24 coques de macarons
(voir recette p. 243)
0,6 g de colorant en poudre hydrosoluble noir

APPAREIL À PISTOLET
54 g de colorant hydrosoluble noir
10 g de kirsch

CHANTILLY À LA TRUFFE
10 g de truffe noire fraîche
100 g de crème liquide à 35 % de MG
30 g de mascarpone

FINITION
Feuille d'or

DESSERTS SIMPLES

273 Introduction

276 Gâteaux de voyage

276 Financiers
278 Quatre-quarts
280 Cake aux fruits confits
283 Pain d'épice
286 Cake marbré
288 Cake au citron
290 Cake au chocolat
294 Cake à la pistache et framboise
296 Cake aux marrons
300 Madeleines
302 Pain de Gênes
304 Canelés
306 Brownies
308 Gâteau basque

312 Fours secs

312 Tuiles aux amandes
314 Cigarettes
317 Langues de chat
318 Sablés diamant
320 Sablés poche
322 Sablés nantais
324 Sablés céréales
326 Rochers coco
328 Biarritz
330 Cookies
332 Damiers (ou sablés hollandais)

336 Desserts rapides

336 Crêpes
338 Gaufres
340 Pâte à frire
342 Pain perdu
344 Mousse au chocolat noir 70 %
346 Mousse au chocolat blanc
348 Crème au caramel
350 Crème brûlée
352 Riz au lait
354 Cheesecake
356 Tiramisu
360 Moelleux au chocolat
362 Clafoutis aux cerises
364 Flan
367 Pavlova
370 Soufflé
372 Far breton
374 Île flottante (ou œufs à la neige)
376 Polonaise
380 Yaourts

GÂTEAUX DE VOYAGE, FOURS SECS ET DESSERTS RAPIDES

Consommées à l'heure du goûter ou à la fin d'un repas familial, ces préparations plus simples nécessitent tout autant de précision pour une parfaite réussite.

GÂTEAUX DE VOYAGE & DESSERTS RAPIDES

D'OÙ VIENT L'APPELLATION « GÂTEAUX DE VOYAGE » ?

Qui veut voyager loin ménage son gâteau : nombre de pâtisseries nécessitent d'être conservées au froid. À l'opposé, les gâteaux pouvant se conserver à température ambiante, donc plus facilement se transporter, ont été nommés « gâteaux de voyage ». Si le financier, créé en 1890 par le pâtissier Lasne, a été l'un des premiers, les cakes, madeleines, pains d'épice, marbrés ou quatre-quarts en font aussi naturellement partie.

DES ŒUFS BIEN TEMPÉRÉS

On ne le dit jamais assez : on ne fait pas de pâtisserie avec des œufs à peine sortis du réfrigérateur ! Le bon réflexe à prendre : penser à sortir ses œufs du réfrigérateur au moins 2 heures à l'avance. Dans les gâteaux de voyage, ils se mélangent ainsi parfaitement, sans faire durcir le beurre ni casser l'émulsion au moment de leur incorporation. Pour les mousses et autres desserts rapides nécessitant des blancs en neige, ils montent plus facilement et le sucre s'y dissout mieux.

BIEN BATTU

Pour un gâteau léger et bien levé, mélanger correctement le beurre avec le sucre est primordial ! Il s'agit d'incorporer des bulles d'air par le frottement contre les cristaux de sucre pour obtenir un mélange aéré : comptez 3 à 4 minutes de battage pour obtenir la texture adéquate. Ce qui nécessite donc un bon contact entre les ingrédients et le batteur. N'hésitez pas à arrêter l'appareil et à racler régulièrement les parois du bol à l'aide d'une spatule pour assurer un mélange homogène.

POURQUOI TAMISER

Avoir au préalable mélangé tous les ingrédients secs permet de bien répartir la levure dans la farine et de les incorporer sans trop travailler la pâte : ainsi, le développement du gluten est limité et les bulles d'air préservées. Un détail qui a son importance pour obtenir des gâteaux moelleux.

NE PAS ATTENDRE

Les gâteaux contenant de la levure chimique doivent être enfournés sans attendre : les agents levants commencent à agir et à produire du dioxyde de carbone dès qu'ils sont mélangés à la pâte. Pour profiter au maximum de leur effet levant, il faut les cuire immédiatement après préparation.

UN GÂTEAU BIEN DORÉ DE PARTOUT

Beurrer soigneusement le moule à cake ou à manqué, c'est bien. Le beurrer avec du beurre clarifié, c'est encore mieux : le beurre ne pourra ainsi pas brûler, et les côtés ne risquent pas de présenter des colorations trop soutenues.

UN PETIT GOÛT DE NOISETTE EN PLUS…

Certaines préparations, comme les financiers ou les madeleines, requièrent du beurre fondu. Pour leur donner un parfum supplémentaire, vous pouvez légèrement pousser la cuisson du beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Une fois filtré, utilisez-le comme prévu dans la pâte pour donner un goût plus intense à vos gâteaux.

POURQUOI UTILISER DU SUCRE INVERTI DANS LES GÂTEAUX DE VOYAGE

Le sucre inverti permet de garder l'humidité dans un gâteau et améliore donc sa conservation. Il suffit de remplacer une petite quantité du sucre de la recette par du sucre inverti pour obtenir ce bénéfice. Miel et sirop d'érable donnent également des textures tendres, pour des gâteaux qui se dessèchent moins.

C'EST GONFLÉ

Pour un développement harmonieux du cake, vous pouvez au bout de 10 minutes de cuisson, l'entailler sur toute sa longueur avec un couteau bien beurré. Vous pouvez également déposer dessus un cordon de beurre pommade à l'aide d'un cornet. Néanmoins, si les proportions sont bien respectées (attention à l'excès de levure !) la fente se créera naturellement.

MOELLEUX OU CROUSTILLANT

Pour garantir un cake super moelleux, l'emballer chaud dans du film étirable vous permet de conserver son humidité et d'obtenir un gâteau très fondant. Si vous préférez une croûte croustillante, laissez-le refroidir sur une grille avant de l'emballer.

CONSERVATION

Cakes et gâteaux de voyage ont tendance à se dessécher. Pour prolonger leur conservation, veiller à bien les emballer de film étirable.

ET LA CONGÉLATION

On ne congèle pas la pâte à cake crue. En revanche, les cakes une fois cuits peuvent être tranchés, puis soigneusement emballés dans du film étirable et congelés pendant 2 mois. Il suffira ensuite de les décongeler 6 à 8 heures au réfrigérateur avant de les déguster à température ambiante.

FOURS SECS

POURQUOI UTILISER DE LA LEVURE CHIMIQUE

Certains sablés (à la poche, nantais, cookies) contiennent de la levure chimique, non pas pour faire lever la pâte, mais pour améliorer sa texture : la pâte s'étalera mieux à la cuisson et la caramélisation du sucre sera favorisée, ce qui donnera des biscuits plus dorés, plus fins et aux saveurs caramélisées plus marquées.

QUEL SUCRE POUR QUELLE TEXTURE

Le type de sucre utilisé joue sur la texture des biscuits. Le sucre blanc fond à la cuisson mais recristallise rapidement, donnant un biscuit bien croustillant. À l'inverse, les sucres roux contenant de la mélasse, comme la cassonade, contiennent un peu d'humidité : cela donne un biscuit qui s'étale plus et qui sera plus moelleux. Pour obtenir des textures différentes, il peut être intéressant de mélanger les sucres.

BIEN CONSERVER

L'ennemi numéro un des fours secs est l'humidité, qui les fait ramollir ! Pour préserver leur texture : laissez-les refroidir avant de les entreposer ; utilisez une boîte métallique hermétique pour les stocker ; séparez les étages de biscuits par une feuille de papier sulfurisé.

PRÊT À CUIRE

Certains sablés (cookies, diamants) peuvent se congeler parfaitement avant cuisson. Une fois le cylindre façonné, emballez-le hermétiquement dans du film alimentaire et placez-le au congélateur durant 2 mois au maximum. Décongelez-le 6 à 8 heures au réfrigérateur puis tranchez-le et faites cuire comme d'ordinaire.

POURQUOI PARLE-T-ON DE « PETITS-FOURS » ?
À l'époque où l'on utilisait des fours à bois, on enfournait ces pièces délicates après avoir fait cuire pains ou gros gâteaux. Ainsi, elles cuisaient à four doux, « à petit four », nom qui leur est resté.

Financiers

Pour 10 personnes

Préparation
20 minutes

Réfrigération
2 heures

Cuisson
15 à 20 minutes pour des pièces individuelles (4 à 8 cm)

Conservation
Jusqu'à 48 heures au réfrigérateur avant pochage ;
48 heures bien filmé au réfrigérateur ;
Jusqu'à 3 mois au congélateur

Matériel
Chinois
Thermomètre
Fouet
Poche + douille unie
Moules à financier

Ingrédients
100 g de beurre noisette
2 g de sel
50 g de miel
160 g de blancs d'œufs
70 g de sucre glace
Zestes d'orange
50 g de poudre d'amandes
50 g de farine T55

Utilisation
Gâteau individuel,
fonds d'entremets

1 • Dans une casserole, faites chauffer le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Ajoutez une pincée de sel et filtrez-le.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• La cuisson ne doit pas être trop soutenue car le produit ne se conservera pas longtemps.

• Monter les blancs n'est pas une obligation mais cela apporte un peu plus de légèreté.

• Ajoutez des zestes d'orange, de la vanille, etc. pour donner du goût à vos financiers.

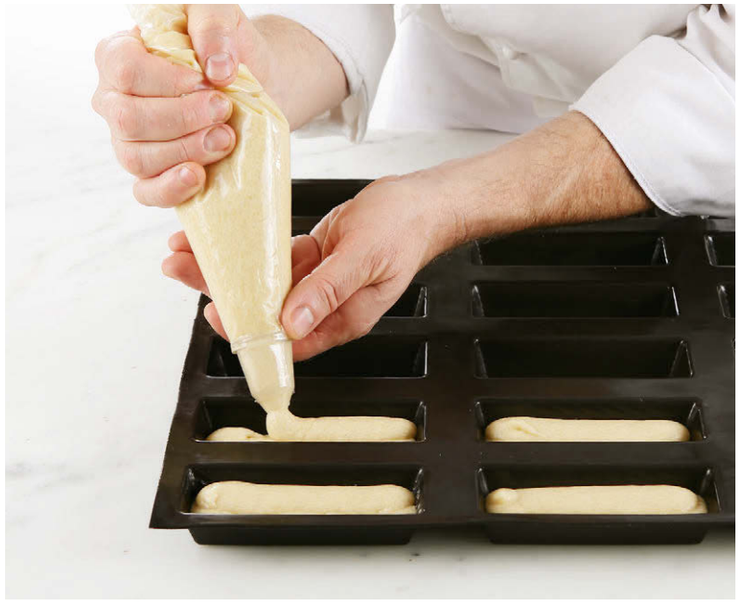
• Pour préparer des financiers à la pistache, ajoutez 5 % de pâte de pistaches au départ aux matières sèches.

• Pour préparer des financiers au chocolat, ajoutez 10 % de la masse totale en pâte de cacao fondue au démarrage et complétez par des petits morceaux de chocolat disposés de façon éparse.

2 • Ajoutez le miel pour stopper la cuisson. Laissez refroidir à 35–40 °C.

3 • Montez au fouet les blancs d'œufs mousseux puis ajoutez le sucre glace.

4 • Ajoutez les zestes d'orange, la poudre d'amandes et la farine, puis le beurre noisette. Réservez 2 heures au réfrigérateur pour faciliter le pochage.



5 • Mettez en poche et remplissez les moules à financier. Enfournez 15 à 16 minutes d'abord à 220 °C (th. 7/8) puis 200 °C (th. 6/7) et baissez à 190 °C (th. 6/7). Une légère coloration doit être visible sur le pourtour.

Quatre-quarts

Pour 8 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
45 minutes à 1 heure
pour les grosses pièces

Conservation
1 semaine bien filmé dans un endroit sec ou 3 mois au congélateur

Matériel
Fouet
Tamis
Poche sans douille
2 moules à cake de 14 cm × 7,3 cm et 7 cm de hauteur
Cornet

Ingrédients
150 g de beurre pommade
137 g de sucre glace
12 g de sucre inverti
150 g d'œufs
2 g de vanille liquide
1 pincée de sel
150 g de farine T55
4 g de levure chimique
2 g de beurre pommade pour le cordon

Utilisation
À trancher, pièces individuelles

1 • Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre pommade, avec le sucre glace et le sucre inverti, puis ajoutez les œufs tempérés, la vanille et le sel.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Le cordon de beurre pommade permet au cake de s'ouvrir sans manipulation pendant la cuisson.

• À la sortie du four, démoulez-le puis enveloppez-le encore chaud dans du film alimentaire pour qu'il reste bien moelleux.

3 • Mettez en poche et garnissez le moule aux trois quarts de sa hauteur après l'avoir préalablement beurré et fariné.

2 • Tamisez la farine avec la levure chimique. Ajoutez-les et mélangez à l'aide d'une maryse.

4 • Déposez sur la pâte crue un cordon de beurre pommade à l'aide d'une poche ou d'un cornet (voir technique p. 598). Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 20 minutes puis 40 minutes à 180 °C (th. 6). Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, piquez-le à cœur, la lame doit ressortir sans appareil collé dessus.

Cake aux fruits confits

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
45 minutes pour un cake de 500 g à 1 heure pour un cake de 750 g

Conservation
1 semaine bien filmé dans un endroit sec ou 3 mois au congélateur

Matériel
Fouet
Tamis
Chinois
Poche sans douille
Moule à cake de 14 cm × 7,3 cm et 7 cm de hauteur
Cornet
Pinceau

Ingrédients
50 g de fruits confits
20 g de cerises bigarreaux confites rouges
20 g de raisins secs
5 g de rhum
85 g de beurre pommade
85 g de sucre semoule
5 g de miel doux
85 g d'œufs
1 g de vanille liquide
1 g de sel
95 g de farine
3 g de levure chimique
Quantité suffisante d'amandes effilées
2 g de beurre pommade pour le cordon
15 g de sirop pour entremets

Utilisation
Gros cake à trancher, cake individuel

1 • Égouttez les fruits confits. Rincez-les à l'eau claire et faites-les macérer dans du rhum.
Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau bouillante.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Il est préférable de préparer une plus grande quantité de pâte pour obtenir un meilleur résultat à la cuisson.

• Passez les fruits confits dans la farine pour éviter qu'ils ne tombent au fond du moule lors de la cuisson.

4 • Prélevez 20 g de farine pour enrober les fruits confits et les raisins. Tamisez la farine avec la levure chimique et ajoutez-la au mélange.

2 • Au fouet, mélangez le beurre pommade, le sucre et le miel. Ajoutez les œufs tempérés petit à petit, puis la vanille et le sel pour obtenir une émulsion.

3 • Égouttez les fruits macérés et conservez le rhum pour imbiber le cake en fin de cuisson.

5 • Incorporez les fruits « farinés » avec une spatule.

6 • Dans un moule beurré et fariné, chemisez harmonieusement d'amandes effilées. Mettez l'appareil en poche et remplissez le moule aux trois quarts.

Cake aux fruits confits (suite)

7 • À l'aide d'une poche ou d'un cornet (voir technique p. 598), déposez un cordon de beurre pommade sur le dessus du cake cru afin qu'il s'ouvre bien au moment de la cuisson.

8 • Parsemez d'amandes effilées, avant d'enfourner à 180 °C (th. 6) pendant environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau. En piquant le cake à cœur, la lame du couteau doit ressortir sans appareil collé dessus.

9 • À la sortie du four, badigeonnez le cake de sirop et de rhum.

Pain d'épice

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
15 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
6 jours bien filmé
dans un endroit sec

Matériel
Tamis
Fouet
Moule à cake de 14 cm × 7,3 cm
et 7 cm de hauteur

Ingrédients
100 g de miel d'oranger
30 g de lait entier
1 g de cannelle en poudre
1 g de muscade
1 g d'anis
1 g de vanille liquide
2 g de zestes de citron
2 g de zestes d'orange
70 g de farine de seigle T130
30 g de farine T45
7 g de levure chimique
20 g de sucre semoule
70 g d'œufs
2 g de beurre pommade
pour le cordon

1 • Placez le bocal de miel ouvert au bain-marie dans une casserole avec un peu d'eau pour le faire fondre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Laissez rassir ce pain d'épice pendant une journée au minimum avant dégustation.

• Vous pouvez le napper de confiture et y déposer des fruits confits, de l'anis étoilé, des gousses de vanille et des tranches d'oranges séchées en décor.

• Vous pouvez l'imbiber à la sortie du four avec un sirop léger au zeste d'orange.

2 • Infusez dans le lait les épices, la vanille et les zestes d'agrumes.

Pain d'épice (suite)

3 • Filmez la casserole et réservez-la au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes.

4 • Tamisez ensemble les farines et la levure.

6 • Ajoutez le lait infusé aux épices, le miel tiède puis les poudres tamisées. Mélangez à la spatule jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

7 • Remplissez aux trois quarts le moule à cake, préalablement beurré et fariné.

5 • Dans un saladier, blanchissez au fouet le sucre et les œufs.

8 • Déposez sur la pâte crue un cordon de beurre pommade à l'aide d'une poche ou d'un cornet (voir technique p. 598). Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 30 à 40 minutes environ. Contrôlez la cuisson à l'aide d'un couteau d'office.

Cake marbré

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
45 minutes à 1 heure

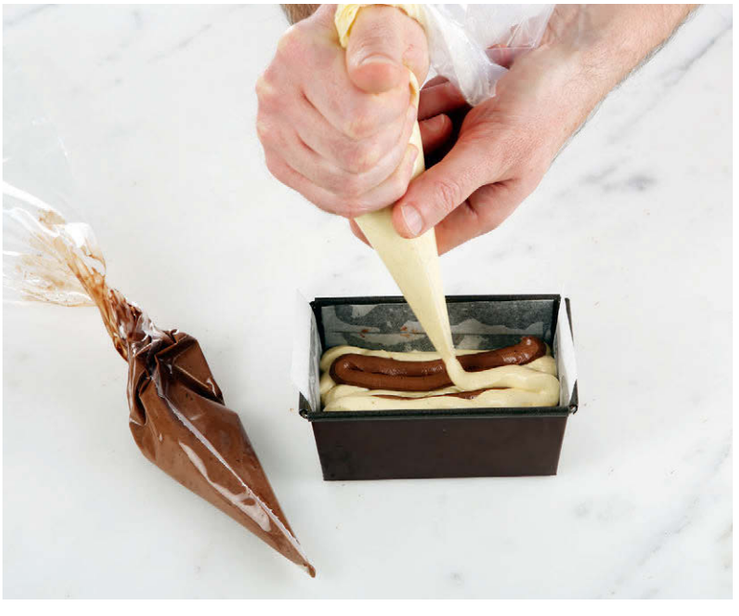
Conservation
1 semaine bien filmé dans un endroit sec ou plusieurs mois au congélateur

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Poches jetables
Moule à cake de 14 cm × 7,3 cm et 7 cm de hauteur

Ingrédients
80 g de beurre pommade
90 g de sucre glace
8 g de sucre inverti
100 g d'œufs
1 g de vanille liquide
1 pincée de sel
100 g de farine
1 g de levure chimique
8 g de cacao en poudre

1 • Dans la cuve du robot muni de la feuille, placez le beurre pommade avec le sucre glace et le sucre inverti. Émulsionnez avec les œufs tempérés, la vanille et le sel.

3 • Arrêtez le robot, divisez la pâte dans deux bols. Puis à l'aide d'une spatule incorporez le cacao en poudre préalablement tamisé dans l'un des deux.



4 • Dans un moule chemisé de papier cuisson, garnissez aux trois quarts en alternant les couches vanille et chocolat.

2 • Tamisez la farine avec la levure puis ajoutez-les au mélange.

5 • À l'aide d'une pique en bois ou de la pointe d'un couteau, faites des zigzags pour créer les marbrures. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 15 minutes puis baissez à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 à 25 minutes.

Cake au citron

Pour 8 personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
5 jours bien filmé
dans un endroit sec

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
2 moules à cake de 14 cm × 7,3 cm
et 7 cm de hauteur

Ingrédients
13 g de thé earl grey
25 g d'eau
55 g de sucre
45 g de pâte d'amandes crue
à 50 %
½ citron jaune
½ citron vert
33 g de miel d'acacia
135 g d'œufs
100 g de farine T55
3 g de levure chimique
110 g de beurre tiède

1 • Faites infuser le thé.

3 • Poursuivez en incorporant au fouet petit à petit le miel, le thé et les œufs jusqu'à l'obtention d'un appareil crémeux.

4 • Ajoutez la farine tamisée avec la levure puis le beurre tiède. L'ensemble doit être lisse et homogène.

2 • Pendant ce temps, mélangez au robot pâtissier muni de la feuille le sucre, la pâte d'amandes ramollie et les zestes des citrons.

5 • Beurrez et farinez les moules. Remplissez-les de l'appareil et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant environ 30 minutes. Démoulez à froid sur une grille.

Cake au chocolat

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
35 minutes

Conservation
3 jours bien filmé
dans un endroit sec

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Moule à cake de 14 cm × 7,3 cm et 7 cm de hauteur
Cornet

Ingrédients
70 g de pâte d'amandes crue 50 %
85 g de sucre semoule
100 g d'œufs entiers
90 g de farine T55
15 g de cacao amer
3 g de levure chimique
75 g de lait entier
85 g de beurre fondu tiède
2 g de beurre pommade pour le cordon

Garniture
25 g de pistaches entières
50 g de noisettes entières
25 g d'écorces d'orange

1 • Travaillez à la spatule la pâte d'amandes pour la ramollir.

4 • Tamisez la farine, le cacao et la levure chimique.

5 • Ajoutez le lait puis la moitié des poudres tamisées. Mélangez l'ensemble à la maryse.

2 • À l'aide du robot pâtissier muni du fouet, mélangez la pâte d'amandes avec le sucre puis incorporez progressivement les œufs.

3 • Mélangez à la maryse pour foisonner la préparation pendant 10 minutes.

6 • Posez sur une plaque les noisettes puis faites-les griller au four à 150 °C (th. 5). Dès qu'elles sont refroidies, concassez-les.

7 • Hachez grossièrement les pistaches. Coupez les écorces d'orange en petits dés.

Cake au chocolat (suite)

8 • Mélangez les fruits secs coupés avec le reste du mélange de poudres tamisées. Ajoutez à la préparation.

9 • Incorporez le beurre fondu tiède. Garnissez le moule aux trois quarts, préalablement beurré et fariné.

10 • À l'aide d'un cornet (voir technique p. 598), déposez sur le dessus un cordon de beurre pommade. Enfournez à 200 °C (th. 6/7), puis baissez la température à 160 °C (th. 5/6) pendant 30 à 35 minutes. Démoulez à froid et déposez sur une grille.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Emballez-le d'un film alimentaire pour lui garder tout son moelleux.

Cake à la pistache et framboise

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
40 à 45 minutes

Conservation
3 jours bien filmé
dans un endroit sec

Matériel
Fouet
Tamis
Moule à cake de 14 cm × 7,3 cm
et 7 cm de hauteur
Cornet

Ingrédients
Concentré de framboise
250 g de framboises

Cake
80 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre
60 g de crème fraîche
à 35 % de MG
95 g de farine
2 g de levure chimique
2 g de zestes de citron vert
40 g de beurre
15 g de pâte de pistaches
2 g de beurre pommade
pour le cordon

1 • Dans une casserole, mettez à réduire à feu doux les framboises jusqu'à l'obtention des 100 g de pulpe.

4 • Répartissez dans le moule préalablement chemisé de papier sulfurisé par couches successives.

5 • Avec la lame d'un couteau, faites des zigzags dans la pâte pour créer des marbrures.

2 • Dans un saladier, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la crème et la farine tamisée avec la levure, les zestes de citron vert et enfin le beurre fondu.

3 • Divisez la préparation en deux parties (un tiers et deux tiers). Colorez un tiers en rouge avec le concentré de framboise et les deux tiers en vert avec la pâte de pistaches.

6 • Déposez sur le dessus un cordon de beurre pommade à l'aide d'une poche ou d'un cornet (voir technique p. 598) pour permettre au cake de s'ouvrir pendant la cuisson. Enfournez une quinzaine de minutes à 155 °C (th. 5/6) puis 25 à 30 minutes à 145 °C (th. 4/5).

Cake aux marrons

Pour 8 personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
2 semaines bien filmé
dans un endroit sec

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
2 moules à cake
de 14 cm × 7,3 cm et 7 cm
de hauteur
Tapis silicone
Fouet
Poches + douilles unies à nid
Passette

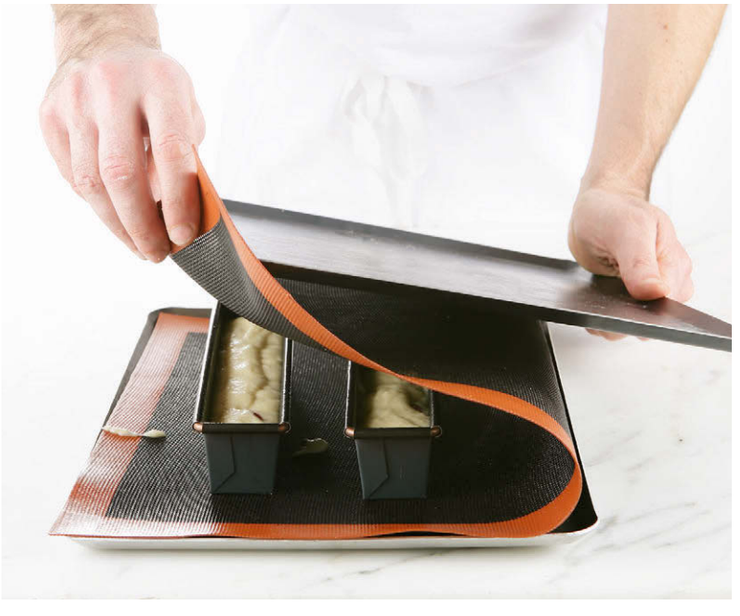
Ingrédients
Base du cake
120 g de blancs d'œufs
75 g de sucre glace
55 g de poudre d'amandes
50 g de farine
50 g de beurre noisette
15 g de sucre
40 g de groseilles
40 g d'éclats de marrons confits

Crème de groseille
100 g de purée de groseilles
90 g d'œufs
80 g de sucre
40 g de beurre
4 g de gélatine en poudre
24 g d'eau

Crème de marron
85 g de crème de marron
25 g de lait entier
20 g de jaune d'œuf
3 g de poudre à crème
3 g de rhum
60 g de beurre pommade

Finition
Quantité suffisante d'éclats
de marrons confits
Quantité suffisante
de sucre glace
Quelques groseilles

1 • Préparez la base du cake. Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez 60 g de blancs d'œufs avec le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine préalablement tamisés. Ajoutez le beurre noisette froid.



4 • Remplissez les moules à cake préalablement beurrés. Posez les moules sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, disposez par-dessus un autre tapis silicone et une plaque. Enfournez 30 à 40 minutes à 160 °C (th. 5/6).

2 • Montez bien ferme les 60 g de blancs d'œufs restants avec le sucre. Puis incorporez-les au mélange précédent sans faire retomber les blancs.

3 • Ajoutez les groseilles et les éclats de marrons confits.

5 • Préparez la crème de groseille. Portez la purée de fruits à ébullition. Blanchissez les œufs et le sucre.

6 • Versez un peu de purée de groseilles sur les œufs blanchis puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire jusqu'à ébullition.

Cake aux marrons (suite)

7 • Ajoutez le beurre et la gélatine préalablement hydratée. Débarrassez et mettez à refroidir au réfrigérateur.

8 • Faites chauffer la crème de marron avec le lait. Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf avec la poudre à crème. Versez un peu de lait à la crème de marron sur l'œuf puis reversez le tout dans la casserole.

11 • Une fois les cakes refroidis, pochez la crème de groseille sur le dessus des cakes.

12 • Et pochez généreusement, par-dessus la crème de groseille, des cheveux d'ange de crème de marron.

9 • Faites cuire comme un crème pâtissière (voir recette p. 196). Ajoutez le rhum. Laissez refroidir une vingtaine de minutes.

10 • Incorporez le beurre pommade à l'aide d'une maryse.

13 • Saupoudrez de sucre glace et décorez avec des éclats de marrons et quelques groseilles.

Madeleines

Pour 12 madeleines

Préparation
15 minutes

Réfrigération
1 h 30

Cuisson
10 à 12 minutes

Conservation
1 semaine bien filmé dans un endroit sec ou 3 mois au congélateur

Matériel
Fouet
Thermomètre
Tamis
Râpe Microplane
Poche + douille unie de 10 cm de Ø
Moule à madeleines

Ingrédients
100 g d'œufs
115 g de sucre
15 g de miel
80 g de lait tiède
180 g de farine
6 g de levure chimique
250 g de beurre fondu
Quantité suffisante de vanille
1/3 du zeste d'un citron

1 • Mélangez au fouet les œufs, le sucre et le miel.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Laissez reposer l'appareil 1 h 30.

• Beurrez les moules avec du beurre pommade puis farinez-les ou saupoudrez-les de fécule.

• Après les avoir moulées, vous pouvez congeler légèrement les madeleines avant cuisson, pour obtenir une plus belle tête.

3 • Râpez le zeste de citron dedans, puis réservez le tout au réfrigérateur pendant 1 h 30.

2 • Ajoutez le lait tiédi à 20 °C puis la farine tamisée avec la levure chimique. Versez-y le beurre fondu et la vanille.

4 • À l'aide de la poche, garnissez jusqu'aux deux tiers de la hauteur les moules préalablement beurrés et farinés. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 10 à 12 minutes. À la sortie du four, enveloppez les madeleines dans du film alimentaire.

Pain de Gênes

Pour 4 à 6 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
40 minutes

Conservation
3 à 4 jours bien filmé dans un endroit sec

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Moule de 20 cm de Ø

Ingrédients
150 g de pâte d'amandes crue 50 %
40 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
2 g de vanille liquide
30 g de fécule de maïs
2,5 g de levure chimique
50 g de beurre fondu
30 g d'amandes effilées

1 • Chauffez la pâte d'amandes au four à micro-ondes une vingtaine de secondes (puissance maximum) pour la ramollir légèrement. À l'aide du robot pâtissier muni de la feuille, montez la pâte d'amandes et les jaunes d'œufs.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

À la sortie du four, juste avant le démoulage, vous pouvez imbiber le pain de Gênes d'un sirop léger aux zestes d'orange. Filmez-le encore chaud afin qu'il reste moelleux plus longtemps.

4 • Beurrez et farinez le moule.
Chemisez harmonieusement d'amandes effilées.

2 • Ajoutez les œufs entiers et la vanille, puis montez au fouet pendant 10 minutes. Tamisez la fécule et la levure, puis ajoutez-les à l'aide d'une maryse.

3 • Ajoutez progressivement le beurre fondu tout en mélangeant délicatement.

5 • Versez l'appareil dans le moule et enfournez dans un four préchauffé à 200 °C (th. 6/7) puis abaissez la température à 180 °C (th. 6) pendant 35 à 40 minutes.

Canelés

Pour 12 canelés

Préparation
15 minutes

Réfrigération
24 heures

Cuisson
45 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Tamis
Pinceau
Fouet
Thermomètre
Moules à canelés en cuivre de 5,5 cm de Ø

Ingrédients
250 g de sucre glace
100 g de farine
500 g de lait entier
1 gousse de vanille
50 g de beurre
Cire végétale ou cire d'abeille
100 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
40 g de rhum (facultatif)

1 • Faites bouillir les trois quarts du lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Ajoutez le beurre et laissez fondre.

4 • Mélangez le sucre et la farine tamisée. Versez le reste du lait froid par-dessus et mélangez au fouet. Puis versez les trois quarts du lait chaud.

5 • Ajoutez les œufs et les jaunes battus puis le rhum. Mélangez le tout au fouet, il ne doit pas y avoir de grumeaux. Filmez et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

La température du lait est très importante pour la fabrication de l'appareil à canelés, elle doit être inférieure à 80 °C. Contrôlez la température avec un thermomètre avant de verser le lait.

2 • Filmez au contact et laissez la température descendre à environ 80 °C.

3 • À l'aide d'un pinceau, cirez légèrement les moules avec la cire végétale.

6 • Mélangez bien l'appareil avec un fouet avant de le verser dans les moules. Garnissez à un demi-centimètre du bord. Enfournez aussitôt entre 220 et 230 °C (th. 7/8) pendant environ 45 minutes. Démoulez dès la sortie du four.

Brownies

Pour 4 personnes

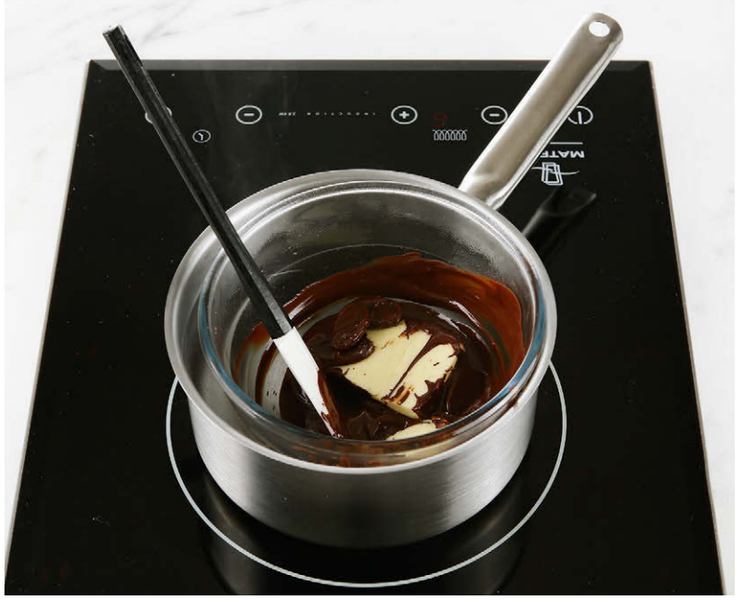
Préparation
30 minutes

Cuisson
25 à 30 minutes

Conservation
3 à 4 jours bien filmé
dans un endroit sec

Matériel
Robot pâtissier
Thermomètre
Tamis
Moule carré de 18 cm de côté

Ingrédients
100 g de beurre
120 g de chocolat noir
100 g d'œufs
60 g de sucre
40 g de farine
30 g de noix en cerneaux



1 • Faites fondre le beurre et le chocolat en morceaux au bain-marie.

3 • Lorsque le mélange beurre-chocolat fondu est à 45 °C, versez-le sur les œufs en trois fois, en mélangeant à vitesse moyenne. Veillez à garder le volume de l'appareil.

4 • Ajoutez la farine tamisée et les noix progressivement tout en mélangeant à l'aide d'une maryse.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez accompagner les brownies d'une crème anglaise, de chantilly ou de glace vanille ;
remplacer les noix par des noix de pécan ou de macadamia et ajouter des morceaux de chocolat blanc ou au lait.

2 • Dans la cuve du robot muni du fouet, blanchissez les œufs et le sucre pendant 7 minutes minimum.

5 • Coulez dans le moule et enfournez 25 à 30 minutes à 160 °C (th. 5/6).

6 • Coupez en carrés réguliers après refroidissement.

Gâteau basque

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
30 minutes

Réfrigération
15 minutes

Cuisson
45 minutes

Conservation
2 semaines bien filmé dans un endroit sec

Matériel
Corne
Rouleau à pâtisserie
Fouet
Tamis
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Pinceau
Cercle de 18 cm de Ø

Ingrédients
Gâteau basque
200 g de farine
12 g de levure chimique
130 g de sucre semoule
140 g de beurre
70 g de jaunes d'œufs
1 g de sel
Zestes d'un demi-citron jaune

Crème pâtissière
250 g de lait entier
80 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
10 g de farine
15 g d'amidon
½ gousse de vanille
20 g de beurre

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait

1 • Formez un puits avec la farine et la levure. Placez au centre le sucre et le beurre.

4 • À l'aide d'une corne, commencez à mélanger.

2 • Sablez la pâte avec les doigts.

3 • Formez de nouveau un puits avec le sablage et ajoutez les jaunes d'œufs, le sel et les zestes.

5 • Frasez pour obtenir une pâte bien homogène. Filmez et réservez au froid 15 minutes.

6 • Abaissez 2 disques de pâte de 20 cm de diamètre sur 6 mm d'épaisseur. Posez un des disques sur une plaque antiadhésive.

Gâteau basque (suite)

7 • Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196).
Mettez en poche et dressez en spirale environ 350 g de crème jusqu'à 2 cm du bord.

8 • À l'aide d'un pinceau, passez de la dorure sur le bord libre de la pâte.

9 • Déposez la seconde abaisse de pâte par-dessus.
Avec le cercle, découpez le surplus de pâte, ce qui permettra aussi de souder les bords. Laissez-le en place.

10 • Dorez et, à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau, tracez des rayures sur le pourtour. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 45 minutes.

Tuiles aux amandes

Pour 50 tuiles environ

Préparation
30 minutes

Réfrigération
20 minutes

Cuisson
12 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Fouet
Tamis
Gouttière à tuiles

Ingrédients
210 g de blancs d'œufs
170 g de sucre
85 g de beurre
40 g de farine
50 g d'amandes effilées

1 • Dans un saladier, mélangez légèrement les blancs d'œufs avec le sucre.

3 • Sur une plaque antiadhésive, dressez des petits tas puis étalez-les avec le dos d'une fourchette. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 12 minutes environ.

4 • Déposez les tuiles encore chaudes dans les gouttières.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Beurrez bien la plaque avant cuisson et donnez la forme tout de suite après la sortie du four.

• Si vous ne disposez pas d'une gouttière à tuiles, servez-vous simplement d'un rouleau à pâtisserie sur lequel vous poserez les tuiles pour leur donner la forme souhaitée.

2 • Versez le beurre fondu froid. Ajoutez la farine tamisée, puis les amandes effilées. Laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur.

5 • Ou bien sur un rouleau à pâtisserie jusqu'à refroidissement.

Cigarettes

Pour 50 cigarettes environ

Préparation
30 minutes

Cuisson
8 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Fouet
Tamis
Poche + douille unie de 8 mm de Ø
Fusil

Ingrédients
80 g de beurre pommade
80 g de sucre glace
80 g de blancs d'œufs
80 g de farine

1 • Dans un saladier, mélangez le beurre pommade, le sucre glace et la moitié des blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

3 • À l'aide de la poche à douille, dressez sur une plaque beurrée des disques de pâte.

4 • Tapez légèrement la plaque afin de les étaler. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 8 minutes jusqu'à coloration des bords.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Ne mélangez pas trop longtemps l'appareil avant de cuire les cigarettes.

2 • Ajoutez la farine tamisée et l'autre moitié des blancs d'œufs puis fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

5 • À la sortie du four, à l'aide d'un fusil ou d'un cylindre en métal, roulez le disque sur lui-même en lui donnant la forme d'une cigarette.

Langues de chat

Pour 50 langues de chat

Préparation
30 minutes

Cuisson
10 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Poche + douille unie de 8 mm de Ø

Ingrédients
60 g de beurre pommade
60 g de sucre glace
60 g de blancs d'œufs
75 g de farine

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Utilisez des blancs d'œufs tempérés pour éviter de faire trancher l'appareil avec le beurre.

1 • Dans un saladier, placez le beurre pommade avec le sucre glace et les blancs d'œufs. Mélangez brièvement à la spatule afin de lisser l'ensemble.

2 • Ajoutez la farine tamisée et mélangez de manière homogène.

3 • À l'aide de la poche à douille, dressez des bâtonnets sur une plaque beurrée. Enfournez à 180 °C (th. 6) environ 8 à 10 minutes.

Sablés diamant

Pour 50 sablés environ

Préparation
30 minutes

Réfrigération
2 heures au minimum

Cuisson
15 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Corne
Tapis silicone

Ingrédients
190 g de beurre pommade
90 de sucre glace
20 g de jaune d'œuf
1 gousse de vanille
275 g de farine
250 g de sucre cristal

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Laissez bien refroidir les cylindres avant de les couper.

1 • Dans un saladier, mélangez à la maryse le beurre pommade avec le sucre glace. Ajoutez le jaune d'œuf et les grains de la gousse de vanille préalablement fendue et grattée.

3 • Formez 2 cylindres de 280 g chacun et 30 cm de long. Laissez refroidir au minimum 2 heures au réfrigérateur.

4 • Roulez dans du sucre cristal, puis coupez en tronçons de 1 cm d'épaisseur.

2 • Ajoutez la farine tamisée et mélangez de manière homogène.

5 • Placez sur la plaque de cuisson recouverte du tapis silicone et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 15 minutes environ.

Sablés poche

Pour 15 sablés

Préparation
30 minutes

Repos
2 à 3 heures

Cuisson
10 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Poche + douille cannelée de 18 mm de Ø
Tapis silicone

Ingrédients
125 g de beurre pommade
100 g de sucre glace
50 g d'œuf
½ gousse de vanille
Zestes d'un demi-citron vert
250 g de farine
5 g de levure chimique
15 amandes entières émondées

1 • Dans un saladier, mélangez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade.

3 • Ajoutez les zestes de citron, la farine et la levure chimique tamisées. Mélangez bien sans faire monter.

4 • À l'aide de la poche, dressez des rosaces de 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'un tapis silicone.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

L'appareil étant relativement dur, utilisez une poche à douille en tissu.

2 • Ajoutez le sucre glace puis l'œuf avec la vanille.

5 • Posez sur chaque rosace une amande. Laissez croûter 2 à 3 heures avant d'enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant environ 10 minutes.

Sablés nantais

Pour 12 sablés

Préparation
20 minutes

Réfrigération
1 heure

Cuisson
12 à 15 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Emporte-pièce rond de 8 cm de Ø
Pinceau

Ingrédients
125 g de beurre
125 g de sucre glace
2 g de sel
50 g d'œuf
1 gousse de vanille
250 g de farine
5 g de levure chimique

Dorure
30 g d'œuf
5 g d'extrait de café

Utilisation
Lunettes, petits-fours sucrés

1 • Dans un saladier, placez le beurre et le sucre glace. Mélangez à l'aide d'une maryse.

4 • Sur le plan de travail, faites un frasage avec la paume de la main. Débarrassez, filmez et stockez au réfrigérateur pendant 1 heure.

5 • Abaissez la pâte sablée à 4 mm d'épaisseur. Découpez des disques à l'emporte-pièce.

2 • Faites fondre le sel dans l'œuf puis ajoutez la vanille, préalablement fendue en deux et grattée.

3 • Ajoutez l'œuf progressivement au mélange beurre-sucre glace pour obtenir une émulsion. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique.

6 • Sur une plaque de cuisson beurrée, disposez-les bien espacés afin que la chaleur se répartisse. Avec un pinceau, dorez les pièces et tracez-y des croisillons à l'aide d'une fourchette. Enfournez à 180 °C (th. 6) et contrôlez la cuisson.

Sablés céréales

Pour 12 sablés

Préparation
1 heure

Cuisson
12 minutes

Conservation
3 jours dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Pinceau

Ingrédients
180 g de farine
50 g de farine de blé noir
6 g de levure chimique
150 g de beurre
85 g de sucre cassonade
2 g de fleur de sel
40 g de graines de lin

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait

1 • Sur le plan de travail, mélangez les farines et la levure tamisées avec le beurre en pommade sans trop les travailler.

4 • Ajoutez les graines de lin.

5 • Frasez bien la pâte.

2 • Ajoutez le sucre cassonade et la fleur de sel.

3 • Sablez la pâte.

6 • Façonnez un cylindre de 18 cm et taillez des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorez-les et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 12 minutes environ.

Rochers coco

Pour 6 rochers

Préparation
20 minutes

Cuisson
8 minutes

Conservation
3 à 4 jours dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Poche + douille cannelée
Tapis silicone

Ingrédients
30 g de blanc d'œuf
60 g de sucre semoule
60 g de noix de coco râpée
8 g de compote de pommes

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Après cuisson, vous pouvez les tremper à mi-hauteur dans du chocolat noir fondu.

1 • Mélangez tous les ingrédients à la spatule.

2 • À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, dressez des rochers.

3 • Humidifiez vos doigts et terminez le façonnage des rochers. Enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 8 minutes juste pour la formation d'une croûte.

Biarritz

Pour 35 biarritz

Préparation
45 minutes

Cuisson
10 à 12 minutes

Conservation
3 à 4 jours dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Râpe Microplane
Batteur
Poches + douille unie de 10 mm de Ø
Tapis silicone
Thermomètre

Ingrédients
175 g de poudre de noisettes
125 g de sucre glace
70 g de farine
Zestes d'une orange
100 g de lait
150 g de blancs d'œufs
80 g de beurre
300 g de chocolat de couverture noir 68 %

1 • Tamisez les poudres ensemble.

4 • Faites fondre le beurre. Prélevez un peu d'appareil et mélangez-le au beurre fondu puis reversez le tout dans l'appareil.

5 • Sur 2 plaques recouvertes d'un tapis silicone, à l'aide de la poche, dressez en quinconce des formes de choux un peu écrasés sur le dessus. Enfournez 10 à 12 minutes à 180 °C (th. 6).

2 • Versez les poudres tamisées dans un saladier avec les zestes et le lait. Mélangez à la maryse jusqu'à l'obtention d'une pâte.

3 • Montez les blancs d'œufs mousseux. Incorporez-en une partie dans la pâte pour la détendre puis ajoutez le reste des blancs d'œufs.

6 • Après refroidissement, remplissez une poche sans douille avec du chocolat au point (voir techniques p. 570 et 572). Sur une feuille de papier sulfurisé, dressez des noisettes de chocolat, puis posez par-dessus la partie lisse du biarritz. Laissez refroidir pour cristalliser.

Cookies

Pour 25 cookies

Préparation
30 minutes

Réfrigération
30 minutes

Cuisson
12 à 15 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis

Ingrédients
160 g de beurre pommade
160 g de sucre cassonade
50 g d'œuf
1 gousse de vanille
250 g de farine
3 g de levure chimique
40 g d'éclats de chocolat noir
120 g d'éclats de chocolat blanc
25 g d'amandes effilées

1 • Mélangez le beurre pommade et le sucre à la maryse, puis ajoutez l'œuf tempéré et les grains de la vanille fendue en deux et grattée.

3 • Façonnez un cylindre de 15 cm de long et 5 cm de diamètre.

4 • Enveloppez-le dans du film alimentaire. Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes.

2 • Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique. Mélangez, puis ajoutez les éclats de chocolats et les amandes effilées.

5 • Retirez le film et coupez des rondelles de 1 cm d'épaisseur. Déposez les cookies suffisamment espacés sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire à 180 °C (th. 6) environ 12 à 15 minutes.

Damiers (ou sablés hollandais)

Pour 20 damiers

Préparation
45 minutes

Réfrigération
1 heure

Cuisson
12 minutes

Conservation
5 jours dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Pinceau

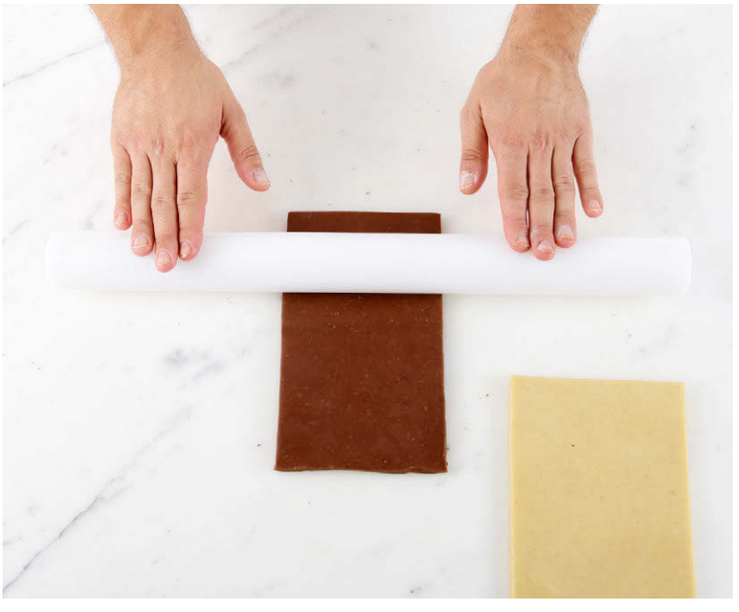
Ingrédients
Pâte sablée vanille
60 g de beurre
40 g de sucre glace
Quantité suffisante de vanille liquide
1 g de sel
20 g d'œuf
20 g de poudre d'amandes
100 g de farine

Pâte sablée chocolat
60 g de beurre
40 g de sucre glace
Quantité suffisante de vanille liquide
1 g de sel
20 g d'œuf
20 g de poudre d'amandes
100 g de farine
10 g de cacao en poudre

Dorure
50 g d'œuf
50 g de jaunes d'œufs
50 g de lait entier

1 • Sablez à la main le beurre et le sucre glace.

4 • Pour la pâte sablée au chocolat, procédez de la même façon en ajoutant le cacao en poudre au moment de l'étape 2.



5 • Abaissez chacune des pâtes vanille et chocolat en deux rectangles de 20 cm × 8 cm à environ 7 mm d'épaisseur.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Laissez bien refroidir la pâte car cela permettra aux damiers de rester bien réguliers après cuisson.

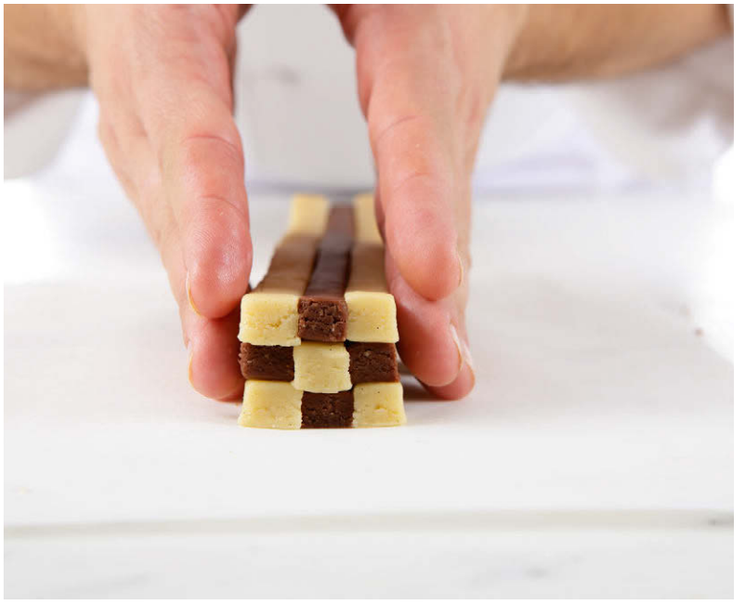
2 • Ajoutez la vanille, le sel, puis l'œuf, la poudre d'amandes et la farine tamisée.

3 • Boulez la pâte, filmez-la et réservez au froid une vingtaine de minutes.

6 • Coupez des bandes de 1 cm de large.

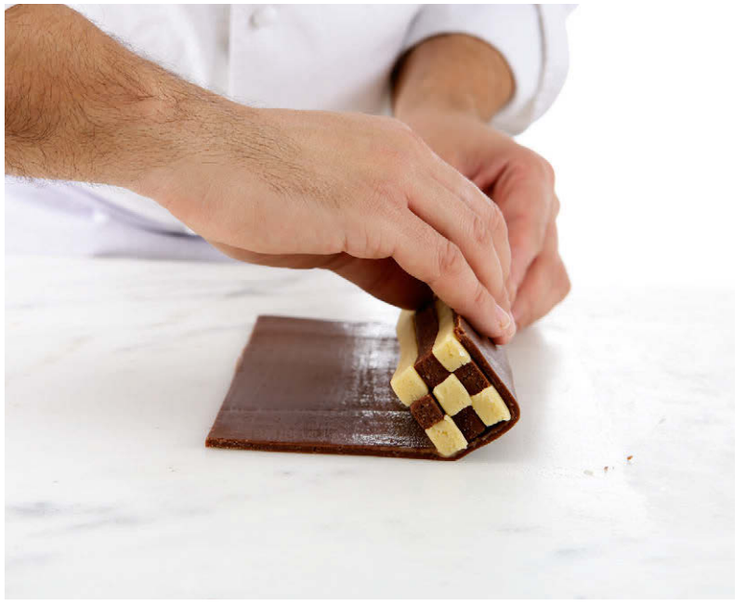
7 • Disposez côte à côte trois bandes en alternant les couleurs. À l'aide d'un pinceau, collez-les avec de la dorure.

Damiers (suite)



8 • Superposez 3 rangées en alternant les couleurs pour obtenir un damier en les collant avec la dorure. Mettez au réfrigérateur environ 30 minutes.

9 • Étalez le restant de pâte chocolat en un rectangle de 20 cm × 8 cm et à 3 mm d'épaisseur environ. Badigeonnez la surface de dorure.



10 • Entourez le damier avec la pâte au chocolat en serrant bien.

11 • Découpez des tranches de 5 à 7 mm d'épaisseur, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à sole à 200 °C (th. 6/7) pendant 10 à 12 minutes, en contrôlant la couleur.

Crêpes

Pour 10 crêpes

Préparation
45 minutes

Repos
2 heures

Cuisson
3 minutes

Conservation
À consommer tout de suite

Matériel
Fouet
Tamis
Râpe Microplane
Poêle à crêpes
Louche

Ingrédients
100 g d'œufs
30 g de sucre semoule
170 g de farine T45
500 g de lait entier
Zestes d'une orange
50 g de beurre
30 g d'alcool de votre choix
30 g d'huile

1 • À l'aide d'un fouet, mélangez les œufs, le sucre, la farine et une partie du lait, très peu au départ pour obtenir une pâte ferme et éviter les grumeaux.

4 • À l'aide d'une louche, versez l'appareil dans une poêle bien chaude légèrement huilée.

5 • Retournez la crêpe afin de la cuire uniformément des deux côtés.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Idéalement, préparez l'appareil la veille.

• Culottez la poêle, c'est-à-dire mettez un demi-centimètre d'huile à chauffer dans la poêle, puis débarrassez, cela permet une meilleure coloration de la crêpe sans l'assécher.

2 • Le reste du lait sera ajouté en plusieurs fois.

3 • Ajoutez 10 g de zestes d'orange, le beurre fondu et l'alcool. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse. Laissez reposer au moins 2 heures.

6 • Lorsqu'elles sont cuites, superposez les crêpes dans une assiette. Filmez et réservez.

Gaufres

Pour 8 à 10 gaufres

Préparation
35 minutes

Repos
1 heure

Cuisson
3 minutes

Conservation
À consommer tout de suite

Matériel
Fouet
Louche
Appareil à gaufres

Ingrédients
15 g de sucre
1 g de sel
250 g de farine
400 g de lait entier
75 g de beurre fondu
1 g de vanille liquide
90 g de blancs d'œufs
Quantité suffisante
de sucre glace

1 • Dans une bassine, mélangez le sucre, le sel, la farine, le lait et le beurre. Ajoutez la vanille. Laissez reposer 1 heure avant utilisation.

3 • Avec une spatule, incorporez les blancs montés à la préparation.

4 • Réglez le gaufrier à 220 °C, remplissez-le à ras à l'aide d'une petite louche. Fermez et retournez au bout de 3 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez choisir un lait entier afin d'obtenir une gaufre plus moelleuse ainsi qu'un sucre vanillé pour renforcer la saveur.

2 • Battez les blancs d'œufs en neige.

5 • Retirez les gaufres.

6 • Finissez en saupoudrant de sucre glace.

Pâte à frire

Pour 20 beignets

Préparation
20 minutes

Cuisson
2 minutes

Conservation
À consommer tout de suite

Matériel
Tamis
Fouet
Poêle
Écumoire

Ingrédients
200 g de farine
6 g de levure chimique
20 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs
200 g de lait demi-écrémé
100 g de blancs d'œufs
Fruits aux choix
Quantité suffisante
de sucre glace

1 • Tamisez la farine avec la levure chimique. Mettez-les dans un grand bol avec le sucre puis au centre les jaunes d'œufs.

4 • Égouttez ou épongez les fruits. Trempez-les dans la pâte à frire à l'aide d'une fourchette.

5 • Plongez-les dans un bain de friture à 170 °C pendant 40 secondes environ sur chaque face.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Choisissez de préférence des fruits à chair ferme.

• Pour la friteuse, utilisez de l'huile de pépins de raisin plus neutre au niveau goût.

2 • Versez le lait. Mélangez afin d'obtenir une texture homogène.

3 • Montez mousseux les blancs d'œufs et incorporez-les délicatement à la pâte.

6 • À l'aide d'une écumoire, retirez les beignets et posez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.

7 • Saupoudrez les beignets de sucre glace.

Pain perdu

Pour 6 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
À consommer tout de suite

Matériel
Couteau-scie ou à pain
Tapis silicone

Ingrédients
6 tranches de pain de 1,5 cm d'épaisseur
200 g de lait entier
60 g d'œufs
20 g de beurre
30 g de sucre

1 • Trempez les tranches de pain dans le lait, puis les œufs.

3 • Saupoudrez de sucre.

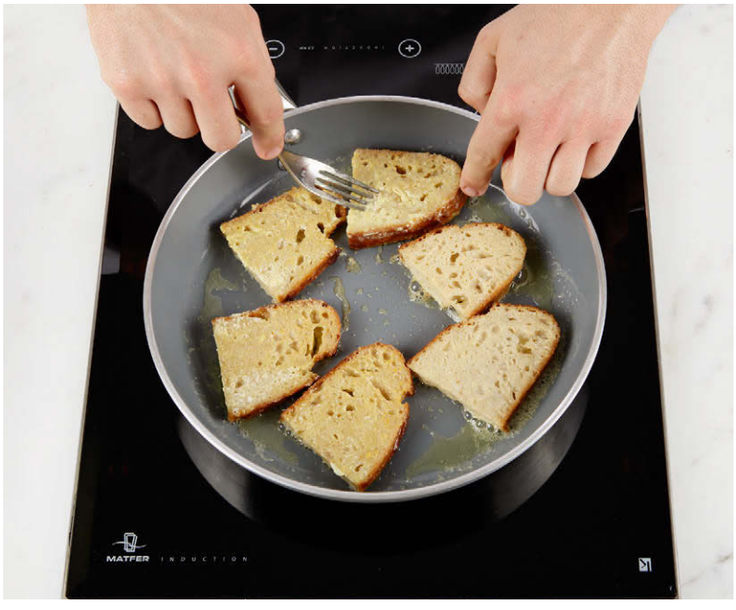
4 • Laissez le pain caraméliser.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Vous pouvez ajouter de la vanille en gousse ou en extrait à votre appareil de base et tremper le pain dans une crème anglaise vanillée ou un autre parfum avant de l'enfourner.

• Vous pouvez remplacer le pain par de la brioche ou du pain d'épice (rien ne se perd !) en prenant en compte le sucre déjà présent dans ces derniers.

• Vous pouvez toaster le pain, la brioche ou autre avant de procéder à sa fabrication.



2 • Faites-les chauffer dans une poêle avec du beurre.

5 • Terminez la cuisson du pain perdu au four à 170 °C (th. 5/6) sur une plaque recouverte d'un tapis silicone pendant 6 à 8 minutes.

Mousse au chocolat noir 70 %

Pour 4 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
10 minutes

Réfrigération
6 heures

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Thermomètre
Poche + douille cannelée de 10 mm de Ø
4 verrines

Ingrédients
150 g de chocolat noir 70 %
75 g de crème liquide à 35 % de MG
100 g de blancs d'œufs
20 g de sucre
25 g de jaunes d'œufs

1 • Faites fondre le chocolat au bain-marie.

4 • Versez progressivement la crème chaude sur le chocolat fondu et mélangez à l'aide de la spatule en formant un « noyau » afin d'obtenir un mélange élastique et brillant.

5 • Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Respecter la température de mélange est très important, cela vous évitera d'avoir des grains de chocolat dans la mousse.

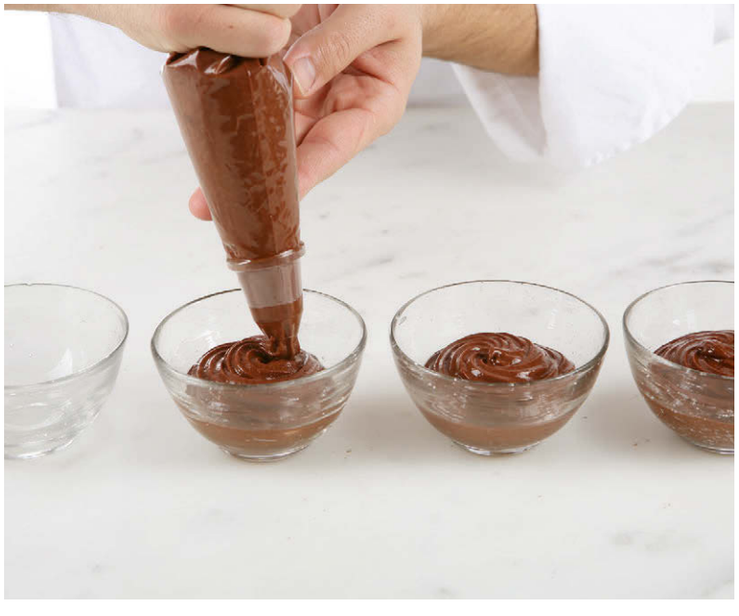
• Veillez à monter les blancs d'œufs progressivement sans les faire grainer.

• Laissez cristalliser la mousse au moins 6 heures au réfrigérateur.

2 • Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition.

3 • Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre.

6 • Lorsque le mélange chocolat atteint 45-50 °C, incorporez les blancs montés progressivement.



7 • Mettez en poche et dressez dans les verrines. Réservez 6 heures au réfrigérateur. Dégustez à température ambiante.

Mousse au chocolat blanc

Pour 4 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
10 minutes

Réfrigération
6 heures

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Thermomètre
Poche + douille cannelée de 8 mm de Ø
4 verrines

Ingrédients
195 g de chocolat blanc
75 g de crème liquide à 35 % de MG
3 g de gélatine en feuilles
100 g de blancs d'œufs
20 g de sucre
25 g de jaunes d'œufs

1 • Faites fondre le chocolat au bain-marie.

4 • Versez progressivement la crème chaude sur le chocolat fondu et mélangez à l'aide de la maryse en formant un « noyau » afin d'obtenir un mélange élastique et brillant.

5 • Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à ce que la préparation atteigne 45-50 °C.

2 • Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition. Incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essorée.

3 • Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre.

6 • Incorporez progressivement les blancs montés.

7 • Mettez en poche et dressez dans les verrines.
Réservez 6 heures au réfrigérateur.
Décorez si vous le souhaitez avec des perles de chocolat.
Dégustez à température ambiante.

Crème au caramel

Pour 6 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Chinois-étamine
6 ramequins de 9 cm de Ø

Ingrédients
Caramel
10 g d'eau
100 g de sucre semoule

Crème
500 g de lait entier
½ gousse de vanille
150 g d'œufs
100 g de sucre semoule

1 • Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Arrêtez la cuisson du caramel lorsqu'il commence à prendre une teinte brune légèrement prononcée.

3 • Mettez le lait à bouillir dans une casserole. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et laissez infuser quelques minutes. Retirez du feu et laissez tiédir.

4 • Dans un saladier, blanchissez les œufs avec le sucre. Versez progressivement le lait tiède à travers un chinois-étamine sur le mélange en remuant avec un fouet.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à ne pas préparer un caramel trop foncé car il risquerait d'être trop amer.

• Vous pouvez parfumer les crèmes caramels et crèmes brûlées avec des zestes d'agrumes.

2 • Versez le caramel immédiatement dans les ramequins. Chemisez-les uniformément ou versez simplement le caramel au fond.

5 • Versez dans les moules chemisés de caramel. Placez-les dans un bain-marie et enfournez à 140 °C (th. 4/5) pendant 30 minutes.

Crème brûlée

Pour 4 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
50 minutes

Congélation
20 minutes

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Chinois-étamine
Thermomètre
Chalumeau
4 ramequins de 12 cm de Ø

Ingrédients
250 g de crème liquide à 35 % de MG
50 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
25 g de poudre de lait entier
Quantité suffisante de cassonade pour caraméliser

1 • Préparez la crème comme une crème anglaise (voir recette p. 204). Versez la préparation dans les ramequins et enfournez à 100 °C (th. 3/4) pendant 50 minutes.

2 • Réservez au congélateur 20 minutes pour que la crème brûlée reste bien froide lors de sa caramélisation. Saupoudrez de sucre.

3 • Caramélisez à l'aide du chalumeau.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Lorsque la crème brûlée est cuite, utilisez du sucre semoule blanc ou cassonade pour la caramélisation. Remettez au réfrigérateur afin d'obtenir une pellicule caramélisée sur le dessus et un intérieur souple et froid.

Riz au lait

Pour 6 personnes

Préparation
40 minutes

Cuisson
40 minutes

Conservation
6 jours (ou 3 jours si utilisation d'œufs)

Matériel
Passoire
6 ramequins individuels

Ingrédients
500 g d'eau
200 g de riz rond
1 litre de lait entier
2 gousses de vanille
120 g de sucre
1 g de sel

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez aussi aromatiser le lait avec par exemple des zestes d'agrumes ou une infusion de café en grains (80 g/litre) dans le lait, etc.

1 • Dans une casserole, portez l'eau à ébullition et laissez cuire le riz quelques secondes pour éclater le grain d'amidon puis égouttez.

2 • Dans une autre casserole, portez le lait à ébullition avec les gousses de vanille fendues en deux et grattées, et le sucre.

3 • Ajoutez le riz égoutté, le sel et laissez cuire à feu doux jusqu'à l'absorption complète du lait. Répartissez dans des ramequins et réservez au frais avant de déguster.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Pour avoir un riz plus goûteux et plus souple, il vous suffit de rajouter 2 jaunes d'œufs en fin de cuisson et 10 cl de crème liquide.

• Vous pouvez cuire le riz au lait au four à couvert à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

• Vous pouvez l'accompagner d'un caramel liquide maison, d'un coulis de fruits ou d'une crème Chantilly.

Cheesecake

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
20 minutes

Réfrigération
2 heures

Cuisson
35 minutes

Conversation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 18 cm de Ø et 4 cm de hauteur
Robot-coupe
Pinceau

Ingrédients
Pâte sucrée
96 g de beurre
80 g de sucre glace
40 g de poudre d'amandes
32 g d'œuf
2 g de vanille liquide
160 g de farine T65

Crème à cheesecake
500 g de fromage frais (type Kiri ou Philadelphia)
75 g de sucre
150 g de jaunes d'œufs
1,5 g de sel
1 gousse de vanille
180 g de crème fraîche
125 g de crème liquide à 35 % de MG
1,5 g de jus de citron

Dorure
50 g d'œuf

1 • Faites une pâte sucrée par crémage (voir recette p. 60). Abaissez la pâte à 1 ou 2 mm d'épaisseur en débord du cercle (voir technique p. 26).

4 • À l'aide du robot, mélangez le fromage frais avec le sucre, les jaunes d'œufs, le sel et les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée.

5 • Ajoutez la crème fraîche, la crème liquide et le jus de citron puis mixez de nouveau.

2 • Foncez la pâte dans le cercle en faisant descendre la pâte au fond avec les doigts puis sur les parois.

3 • À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, retirez l'excédent de pâte. Avec une fourchette, piquez plusieurs fois le fond de tarte. Réservez au réfrigérateur pendant 20 minutes puis enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes pour la précuire.

6 • Garnissez à hauteur le fond de tarte précuit. Dorez à l'œuf et enfournez à 180 °C (th. 6), 15 à 20 minutes selon votre four. Laissez refroidir avant de démouler.

Tiramisu

Pour 8 personnes

Préparation
1 heure

Réfrigération
1 heure

Cuisson
8 minutes

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Emporte-pièce
de même Ø que les verrines
Thermomètre
Robot pâtissier
Poche sans douille
8 verrines
Passette

Ingrédients
150 g de biscuit cuillère
(voir recette p. 222)

Sirop d'imbibage au café
50 g de sucre
5 g de rhum
2,5 g de liqueur de café
100 g de café fort

Crème tiramisu
70 g de sucre cuit à 110 °C
40 g de jaunes d'œufs
4 g de gélatine en feuilles
150 g de crème liquide entière
à 35 % de MG
125 g de mascarpone
25 g d'amaretto

Finition
50 g de cacao en poudre

1 • Préparez le biscuit cuillère et faites-le cuire sur plaque.
À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 16 disques de biscuit.

4 • Montez au robot jusqu'à complet refroidissement.
L'appareil doit être mousseux. Incorporez votre gélatine
préalablement réhydratée, essorée et fondue à 40 °C.

2 • Dans une casserole, faites chauffer tous les ingrédients pour préparer le sirop au café. Laissez refroidir avant d'imbiber les disques de biscuit. Égouttez-les sur une grille.

3 • Préparez une pâte à bombe avec le sucre cuit au filet à 110 °C et les jaunes montés.

5 • Dans une bassine, montez au fouet la crème liquide et le mascarpone. Ajoutez l'amaretto.

6 • Incorporez au fouet la pâte à bombe à 20 °C. Mettez en poche.

Tiramisu (suite)

7 • Remplissez les verrines au quart de leur hauteur environ avec la crème.

8 • Posez un disque de biscuit imbibé par-dessus. Appuyez un peu pour éviter les bulles d'air. Recommencez l'opération une nouvelle fois et terminez par de la crème.

9 • Réservez 1 heure au réfrigérateur. Sortez 15 minutes avant de servir et saupoudrez la surface de cacao à l'aide d'une passette.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez ajouter quelques fruits rouges entre les couches pour apporter de la fraîcheur à votre tiramisu.

Moelleux au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
15 minutes

Congélation
1 heure

Cuisson
7 à 10 minutes

Conservation
À consommer tout de suite

Matériel
Fouet
Poche sans douille
Cercles de 7 cm de Ø

Ingrédients
100 g de chocolat noir mi-amer 65 %
100 g de beurre pommade
240 g d'œufs
130 g de jaunes d'œufs
55 g de sucre
75 g de farine

1 • Faites fondre le chocolat au bain-marie.

3 • À la spatule, mélangez bien les œufs entiers et les jaunes avec le sucre avant d'incorporer au mélange chocolat-beurre.

4 • Ajoutez la farine et mélangez au fouet. Remplissez la poche.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Cet appareil supporte très bien la congélation.
• Un morceau de chocolat peut être ajouté au centre avant cuisson.

2 • Hors du feu, incorporez le beurre pommade non fondu.

5 • Versez dans les cercles préalablement beurrés et bien froids. Réservez au congélateur pendant 1 heure. Enfournez congelé à 200 °C (th. 6/7) pendant 7 à 10 minutes. Laissez tiédir avant de démouler les moelleux mi-cuit.

Clafoutis aux cerises

Pour 6 personnes

Préparation
30 minutes

Réfrigération
1 heure

Cuisson
1 heure

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Corne
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 22 cm de Ø
Riz de remplissage

Ingrédients
250 g de pâte sablée ou rognures de pâte feuilletée
(voir recettes p. 62 ou 66)

Appareil à clafoutis
75 g d'œufs
20 g de jaune d'œuf
62 g de sucre
10 g de farine
125 g de lait demi-écrémé
125 g de crème
300 g de cerises

Finition
Quantité suffisante de sucre glace

1 • Foncez le cercle avec la pâte (voir technique p. 24) et formez une bordure de 1 cm de hauteur. Réservez 1 heure au réfrigérateur. Placez un film alimentaire sur la pâte et remplissez de riz avant de cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6).

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour la cuisson à blanc du fond de tarte, vous pouvez remplacer le riz par des noyaux de fruits, des fèves ou des haricots.

3 • Disposez les cerises dénoyautées sur le fond de tarte précuit.

2 • Mélangez au fouet les œufs, le jaune, et le sucre. Ajoutez la farine, puis le lait et la crème.

4 • Ajoutez par-dessus l'appareil à clafoutis et faites cuire 40 minutes à 180 °C (th. 6). Réservez. Servez complètement froid ou tiède saupoudré de sucre glace.

Flan

Pour 6 personnes

Préparation
2 h 20

Réfrigération
2 heures

Congélation
10 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Rouleau pic-vite
Moule ou cercle de 18 cm de Ø et 3 cm de hauteur
Fouet
Pinceau

Ingrédients
250 g de pâte feuilletée
(voir recette p. 66)

Appareil à flan
500 g de lait entier
100 g de sucre
1 gousse de vanille
100 g d'œufs
50 g de poudre à flan
50 g de beurre

Dorure
50 g d'œuf

1 • Préparez la pâte feuilletée. Abaissez la pâte à 1,5 cm d'épaisseur, plus grande que le cercle. Passez le pic-vite pour faire des trous.

4 • Relevez la bordure. Réservez au congélateur le temps de préparer l'appareil à flan.

2 • Foncez un cercle à tarte (voir technique p. 29) et formez un petit bourrelet d'environ un demi-centimètre pour relever la bordure.

3 • À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, retirez l'excédent de pâte.

5 • Comme pour la crème pâtissière (voir recette p. 196), faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue en deux et grattée. Blanchissez les œufs avec le reste de sucre.

6 • Versez un peu de lait chaud sur les œufs blanchis puis remettez tout dans la casserole sur le feu.

Flan (suite)

7 • Ajoutez la poudre à flan. Laissez épaissir le mélange sans faire bouillir. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux.

8 • Garnissez le fond de tarte sorti du congélateur avec l'appareil à flan.

9 • À l'aide d'un pinceau, dorez le dessus de la crème et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 30 minutes.

Pavlova

Pour 4 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
1 h 30

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Poches + douilles unie et cannelée et autres décors
Passette
Thermomètre
Fouet

Ingrédients
Quantité suffisante de fruits rouges

Meringue suisse
50 g de blancs d'œufs
75 g de sucre
2 g de fécule
1 g de vinaigre
Quantité suffisante de sucre glace

Confit de fruits
100 g de pulpe de framboises
70 g de sucre
8 g de pectine NH
8 g de jus de citron

Chantilly mascarpone
125 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de mascarpone
20 g de sucre
1 gousse de vanille

1 • Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et avec un stylo tracez un cercle.

2 • Dans la cuve du robot muni du fouet, versez les blancs d'œufs et 60 g de sucre. Faites chauffer à 45 °C au bain-marie puis montez au fouet jusqu'à refroidissement.

3 • Ajoutez les 15 g de sucre restant mélangés à la fécule, puis le vinaigre. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.

Pavlova (suite)

4 • À l'aide de la poche munie de la douille unie, dressez en spirale un cercle de meringue dans le gabarit.

5 • À l'aide de la douille cannelée, faites des rosaces sur le pourtour. Saupoudrez de sucre glace puis enfournez à 110 °C (th. 3/4) pendant 1 h 30. Réservez au sec.

8 • Déposez sur la meringue une fine couche de confit de framboises.

9 • Puis à l'aide d'une poche munie d'une douille à décors, dressez la crème Chantilly.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour éviter que la feuille de papier cuisson ne bouge lors de la cuisson, placez des aimants aux quatre coins de la plaque.

6 • Chauffez la pulpe de fruits à 40 °C. Ajoutez le sucre préalablement mélangé à la pectine. Menez à ébullition puis ajoutez le jus de citron et laissez refroidir.

7 • Dans la cuve du robot muni du fouet, mélangez la crème liquide et le mascarpone bien froids avec le sucre et la vanille fendue et grattée, puis montez à vitesse moyenne jusqu'à la consistance d'une chantilly.

10 • Décorez de fruits rouges.

Soufflé

Pour 8 personnes

Préparation
45 minutes

Cuisson
20 à 25 minutes

Conservation
À consommer tout de suite

Matériel
8 ramequins de 9 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur
Fouet
Tamis
Thermomètre
Robot pâtissier
Passette

Ingrédients
Appareil à soufflé
650 g de crème pâtissière (voir recette p. 196)
Quantité suffisante de vanille liquide
300 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
Quantité suffisante de sucre glace

Parfums
Café
20 g d'extrait de café ou 20 g de café lyophilisé (dans le lait) ou 100 g de café moulu à mettre à infuser dans le lait tiède puis filtrer

Alcool divers
2 à 3 % du poids de la crème

Chocolat
80 à 100 g de cacao pâte à faire fondre dans la crème chaude

1 • Chemisez les ramequins avec du beurre pas trop fondu puis avec du sucre semoule.

4 • Incorporez progressivement à l'aide d'une maryse la meringue dans la crème pâtissière et mélangez délicatement.

5 • Remplissez les ramequins, lissez à hauteur et saupoudrez de sucre glace.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Si le soufflé monte trop vite, diminuez la température du four en fin de cuisson pour permettre la cuisson des blancs d'œufs.

• Plus le moule sera petit plus la température du four devra être élevée.

• Si vous utilisez une liqueur, il est possible de diminuer la quantité de sucre.

2 • Faites tiédir à 35–40 °C et mélangez la crème pâtissière au fouet puis ajoutez la vanille liquide.

3 • À l'aide du robot pâtissier ou d'un fouet, montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez le sucre progressivement et mélangez pour obtenir une meringue.

6 • Passez le doigt sur le bord des ramequins pour retirer l'excédent d'appareil. Enfournez à 180-200 °C (th. 6/7) en évitant d'ouvrir le four pour maintenir la vapeur pendant 20 à 25 minutes pour un soufflé bien développé. Servez rapidement.

Far breton

Pour 10 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
15 à 20 minutes

Conservation
Jusqu'à 48 heures
au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Moule ou plat de 20 cm de Ø

Ingrédients
250 g d'œufs
150 g de sucre
150 g de beurre
120 g de farine
500 g de lait entier
1 gousse de vanille
50 g de rhum
200 g de pruneaux dénoyautés

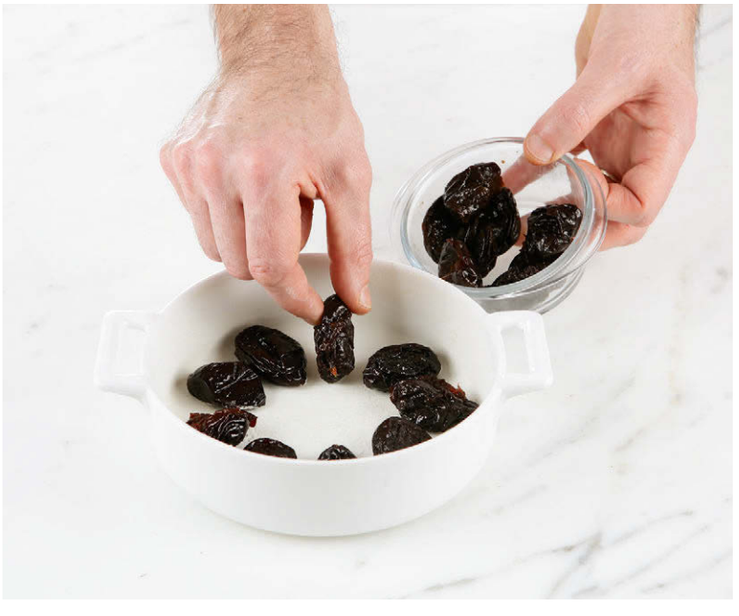
1 • Dans un saladier, faites blanchir les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre préalablement fondu tiède et mélangez.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Vous pouvez remplacer une partie des œufs par des jaunes ; dans ce cas, réduisez la quantité de farine.

• Il est possible de mettre les pruneaux à macérer dans du thé ou de l'alcool...

• Vous pouvez utiliser du beurre demi-sel.



3 • Disposez les pruneaux au fond du moule.

2 • Ajoutez la farine tamisée et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez le lait tiède infusé avec la vanille préalablement fendue et grattée, puis le rhum.

4 • Versez l'appareil par-dessus. Enfournez à 200-220 °C (th. 7) pendant 15 à 20 minutes.

Île flottante (ou œufs à la neige)

Pour 10 à 12 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
2 à 3 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Thermomètre
Chinois
Robot pâtissier
Poche + douille unie de 8 mm de Ø
Louche
Écumoire

Ingrédients
Crème anglaise
500 g de lait
100 g de sucre
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'œufs

Meringue
180 g de blancs d'œufs
90 g de sucre

1 • Préparez une crème anglaise (voir recette p. 204). À l'aide du robot muni du fouet, montez les blancs d'œufs avec une pincée de sel puis ajoutez le sucre progressivement (serrez).

4 • Retirez avec une écumoire et égouttez sur du papier absorbant. Filmez et réservez au froid.

5 • Versez la crème anglaise froide dans des coupelles avant de poser dessus les meringues pochées.

2 • Faites bouillir le lait (qui pourra servir à la crème anglaise) ou de l'eau. Remplissez la poche avec les blancs montés puis pochez dans une louche bien huilée pour façonner les meringues.

3 • Pochez-les dans le lait (ou l'eau) frémissant durant une minute, retournez puis pochez à nouveau une minute.

6 • Si vous le souhaitez, finissez par un filet de pâte à tartiner de caramel au beurre salé (voir recette p. 524).

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Pocher dans le lait permet d'avoir un blanc plus opaque mais l'opération est plus délicate.

• Vous pouvez ajouter du caramel liquide sur les blancs cuits ou un arôme dans la crème anglaise ou dans les blancs.

• Vous pouvez cuire la meringue au four à micro-ondes en la dressant à la poche sur un papier cuisson légèrement huilé ou dans des ramequins très légèrement huilés, ou encore au four, dans un moule à soufflé légèrement huilé : cuisson 10 minutes à 140 °C (th. 4/5) four à air pulsé.

Polonaise

Pour 12 personnes

Préparation
3 heures

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures

Congélation
1 heure

Cuisson
40 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Corne
6 moules à brioches
Fouet
Tamis
Rouleau à pâtisserie
6 moules à tartelettes de 7 cm de Ø
Thermomètre
Poche sans douille
Passette

Ingrédients
20 g de fruits confits ou raisins au rhum

Brioche
250 g de farine T45
5 g de sel
30 g de sucre
15 g de levure fraîche
150 g d'œufs
130 g de beurre

Pâte sucrée
250 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre glace
2 g de sel
60 g d'œufs

Sirop 1120 °D
1000 g d'eau
500 g de sucre
Quantité suffisante de zestes d'orange
100 g de kirsch

Crème pâtissière
250 g de lait
50 g d'œuf
50 g de sucre
12,5 g de farine
12,5 g de poudre à flan

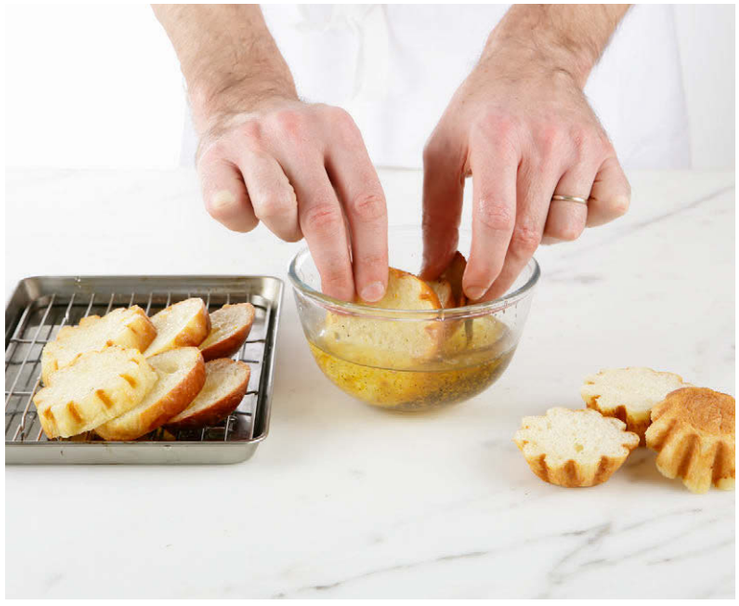
Meringue italienne
100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre cuit

Finition
Quantité suffisante d'amandes effilées
Quantité suffisante de sucre glace

1 • Préparez les brioches (voir recette p. 130). Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 15 minutes. Une fois refroidies, coupez-les en tranches.

4 • Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196). Laissez-la refroidir avant de la mettre en poche. Remplissez les fonds de tarte.

2 • Préparez la pâte sucrée (voir recette p. 62). Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur, détaillez des disques de 8 cm de diamètre, foncez les moules à tartelettes, puis faites-les cuire à blanc à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes et réservez.



3 • Préparez un sirop avec l'eau, le sucre et les zestes. Hors du feu, ajoutez le kirsch. Attendez que le sirop soit à 60 °C avant d'y tremper les tranches de brioche. Égouttez-les sur une grille.

5 • Répartissez sur la crème quelques raisins préalablement macérés.

6 • Posez une tranche de brioche égouttée. Reprenez la poche de crème pâtissière, garnissez le dessus de la tranche.

Polonaise (suite)

7 • Garnissez-la de nouveau de raisins et recommencez l'opération, puis terminez en posant le chapeau de la brioche dessus. Réservez au congélateur pendant 1 heure.

8 • Préparez la meringue italienne (voir recette p. 232). Piquez la pointe d'un couteau sous la tartelette et plongez la partie briochée dans le bol de meringue.

9 • Veillez à ne pas recouvrir la tartelette de meringue.

10 • Parsemez d'amandes effilées.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez remplacer les raisins ou les fruits confits par des segments d'orange.

11 • Saupoudrez de sucre glace. Passez quelques minutes sous le gril du four à 240 °C (th. 8) jusqu'à légère coloration.

Yaourts

Pour 6 personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
6 à 8 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Thermomètre
Passette
6 verrines ou petits bols transparents

Ingrédients
250 g de crème fleurette liquide à 35 % de MG
20 g de sucre
3 g de zestes de citron vert
20 g de jus de citron

1 • Chauffez la crème avec le sucre et les zestes de citron à 80 °C.

3 • Versez immédiatement en verrines ou dans un autre conditionnement de votre choix. Conservez au réfrigérateur, après prise totale.

2 • Débarrassez à travers une passette (filtrez afin de retirer les zestes) dans un récipient et ajoutez-y immédiatement le jus de citron. Mélangez à l'aide d'une maryse.

4 • Ajoutez un coulis et, ou des fruits frais au choix.

ENTREMETS

385 Introduction

388 Entremets classiques

388 Opéra NIVEAU 1
390 Opéra NIVEAU 2
392 Il était une fois l'opéra NIVEAU 3 • ANGELO MUSA
394 Forêt noire NIVEAU 1
396 Forêt blanche NIVEAU 2
398 Bûche forêt noire NIVEAU 3 • NICOLAS BOUSSIN
400 Fraisier NIVEAU 1
402 Fraisier NIVEAU 2
404 Le fraisier NIVEAU 3 • ARNAUD LARHER
406 Millefeuille NIVEAU 1
408 Millefeuille NIVEAU 2
410 Millefeuille NIVEAU 3 • YANN COUVREUR
412 Royal chocolat NIVEAU 1
414 Royal II NIVEAU 2
416 Le royal NIVEAU 3 • PIERRE MARCOLINI
418 Saint-honoré NIVEAU 1
420 Saint-honoré ananas-citron vert NIVEAU 2
422 Saint-honoré agrumes NIVEAU 3 • NICOLAS BERNARDÉ
424 Savarin aux fruits NIVEAU 1
426 Savarin au chocolat NIVEAU 2
428 Baba Ispahan NIVEAU 3 • PIERRE HERMÉ
430 Charlotte vanille-fruits rouges NIVEAU 1
432 Charlotte coco-passion NIVEAU 2
434 Charlotte aux marrons et clémentines confites NIVEAU 3 • GILLES MARCHAL
436 Mont-blanc NIVEAU 1
438 Mont-blanc rhubarbe-marron NIVEAU 2
440 Mont-blanc NIVEAU 3 • YANN MENGUY
442 Entremets ganache NIVEAU 1
444 Entremets ganache NIVEAU 2
446 Réinterprétation entremets « ganache » NIVEAU 3 • OPHÉLIE BARÈS
448 Moka café NIVEAU 1
450 Moka NIVEAU 2
452 Moka NIVEAU 3 • JULIEN ALVAREZ

454 Entremets de saisons

Les entremets de printemps
454 Ananas-basilic thaï
456 Entremets griotte-mascarpone

Les entremets d'été
458 Régal du chef aux fruits rouges
460 Le coussin de la reine

Les entremets d'automne
462 Entremets automne
464 Entremets coing-gingembre

Les entremets d'hiver
466 Le 55 FBG, W.H.
468 Casse-noisette gianduja-caramel

LES ENTREMETS

Pour réaliser ce genre de gâteaux à partager, il est nécessaire de bien maîtriser les bases (biscuits, crèmes). C'est l'alliance des textures et des goûts qui fait tout le charme des entremets, nécessitant une organisation et une technique de montage spécifique.

LA PETITE HISTOIRE DES GRANDS GÂTEAUX

Le saint-honoré

Mis au point chez le pâtissier Chiboust vers 1850, le saint-honoré est nommé ainsi en l'honneur du saint patron des boulangers, mais également par référence à l'adresse du pâtissier, situé rue Saint-Honoré à Paris. À l'origine grosse brioche fourrée de crème pâtissière, il est désormais préparé sur un fond de pâte à foncer, garni de choux glacés au caramel et fourrés de crème Chiboust.

Le baba

Attesté à la cour du roi Stanislas Leszczynski au XVIIIe siècle, ce serait à l'origine un kouglopf rassis arrosé de vin doux. D'autres y voient la trace de la babka, une brioche d'origine polonaise, dont Stohrer ce serait inspiré.

L'opéra

C'est la Maison Dalloyau qui aurait créé ce gâteau au goût intense de chocolat et de café dès 1955, bien que sa paternité ait également été réclamée par Gaston Lenôtre. C'est sa forme assez plate et faisant penser à la scène de l'Opéra de Paris qui a décidé de son nom.

Le mont-blanc

Ce gâteau aux marrons s'inspire fortement d'une spécialité alsacienne, la torche aux marrons. Il aurait été créé en 1903 dans le salon de thé Rumpelmayer, devenu depuis Angelina.

QUEL CERCLE EMPLOYER SELON LE NOMBRE DE CONVIVES ?

Les cercles à entremets font 4,5 cm de hauteur. Ajoutez ainsi 2 cm de diamètre en plus pour 2 convives de plus.

Nombre de convives	4-6 PERSONNES	8 PERSONNES	10 PERSONNES
Taille du cercle	14 ou 16 cm de diamètre	18 cm de diamètre	20 cm de diamètre

PLACE NETTE AU CONGÉLATEUR

Certains montages d'entremets utilisant des inserts nécessitent un passage au congélateur. Avant de commencer, veillez à faire la place nécessaire dans votre congélateur pour le positionner correctement.

VIVE LE COUTEAU-SCIE !

Pour découper un gâteau à garnir dans l'épaisseur ou égaliser les bords d'un entremets monté, comme un fraisier, utiliser un couteau-scie permet de trancher sans émietter les textures fragiles de la génoise ou du biscuit cuillère.

FRUITS ET GÉLATINE

Pour assurer la tenue de préparations aux fruits (mousses, gelées…) garnissant les entremets, on ajoute souvent de la gélatine à la préparation. Attention ! Certains fruits, riches en enzymes protéolytiques (c'est-à-dire ayant un effet sur les protéines, dont la gélatine est riche), empêchent la prise de la gélatine. Ananas, kiwi, papaye, goyave, figue de Barbarie, figue et melon miel (melon Honeydew) ne peuvent être utilisés avec de la gélatine. Il faut dans ce cas la remplacer par de l'agar-agar ou faire bouillir la pulpe.

UNE GANACHE BIEN ÉMULSIONNÉE

La ganache au chocolat est souvent employée pour garnir les entremets. On la prépare en versant de la crème chaude sur du chocolat haché. La chaleur de la crème fait fondre le chocolat et lui permet de se mélanger intimement. Pour obtenir un mélange homogène et bien émulsionné, il faut mélanger vivement la ganache par mouvements circulaires en partant du centre du récipient, un peu à la façon d'une mayonnaise.

COMPLÈTEMENT PIQUÉE

Pour un développement régulier de la pâte feuilletée utilisée pour le millefeuille, il faut penser à bien la piquer. Les professionnels utilisent un rouleau nommé pic-vite pour un piquage régulier : à défaut, utilisez deux fourchettes.

UN FOND RÉSISTANT

Afin d'imperméabiliser et rigidifier le fond de certains biscuits imbibés, tel celui utilisé pour l'opéra, on le recouvre d'une fine couche de chocolat appliquée au pinceau. Cela apporte une texture croquante supplémentaire et permet d'avoir un gâteau moelleux dans toute sa hauteur tout en garantissant sa solidité à la découpe. On appelle cela le chablonnage.

ATTENTION AU DÉMOULAGE !

Pour certains entremets, chemiser le cercle de Rhodoïd assure un démoulage parfait. Néanmoins, il est indispensable de prévoir 2 cm de longueur en plus pour la bande afin de pouvoir décercler facilement. Assurez-vous que l'entremets est bien congelé avant de retirer le Rhodoïd.

DE L'ORDRE DANS LE SIROP

Pour préparer un sirop afin d'imbiber un biscuit, versez toujours en premier l'eau dans la casserole, puis le sucre. Celui-ci se dissoudra plus facilement et évitera de caraméliser au fond de la casserole.

UNE PÂTE D'AMANDES FACILE À TRAVAILLER

Parfois incorporée dans la pâte à biscuits mais également utilisée en décoration, la pâte d'amandes peut être difficile à utiliser lorsqu'elle est trop dure. Il suffit de la passer 10 à 20 secondes au four à micro-ondes pour lui rendre toute sa souplesse. Veillez à utiliser une pâte d'amandes de qualité.

LES DIFFÉRENTES PÂTES D'AMANDES

TYPES	QUANTITÉ D'AMANDE	QUANTITÉ DE SUCRE
Supérieure	66 %	34 %
Extra	50 %	50 %
Confiseur	33 %	67 %

UN CARAMEL POUR GLACER PLUS FACILEMENT

Les choux craquants du saint-honoré sont glacés au caramel. Y ajouter du glucose permet de limiter l'absorption d'humidité par le caramel et empêche le sucre de recristalliser.

RECOUVRIR UN ENTREMETS DE PÂTE D'AMANDES

Pour une décoration rapide, la pâte d'amandes peut être une finition colorée facile à apporter à un entremets. Il suffit de l'étaler entre deux feuilles de papier guitare sur un diamètre légèrement supérieur au cercle. Enlevez délicatement une des feuilles de papier guitare, retournez la pâte d'amandes sur l'entremets encore cerclé en la posant au contact de la crème le recouvrant. Passez un coup de rouleau à pâtisserie pour découper le cercle à la bonne taille, qui se placera ainsi naturellement sur l'entremets, puis ôtez le cercle.

NIVEAU

1

OPÉRA

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
8 minutes

Réfrigération
1 heure

Conservation
3 jours

Matériel
Robot pâtissier
Thermomètre
Mixeur plongeant
Cadre carré de 12 cm de côté sur 2,5 cm de hauteur
Pinceau

Ingrédients

BISCUIT JOCONDE
150 g d'œufs
115 g de sucre glace
115 g de poudre d'amandes
45 g de beurre fondu
30 g de farine
105 g de blancs d'œufs
15 g de sucre

CRÈME AU BEURRE
100 g d'eau
100 g de sucre
125 g de blancs d'œufs
325 g de beurre
Quantité suffisante d'arôme de café

GANACHE
160 g de lait entier
35 g de crème liquide à 35 % de MG
125 g de chocolat noir 64 %
65 g de beurre

SIROP D'IMBIBAGE
750 g d'eau
62 g de sucre
62 g de café espresso lyophilisé

GLAÇAGE
100 g de pâte à glacer brune
100 g de chocolat noir 58 %
50 g d'huile de pépins de raisin

BISCUIT JOCONDE
Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les œufs pendant 5 minutes à vitesse rapide avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le beurre fondu et la farine. Débarassez cet appareil. Dans la cuve propre muni du fouet, montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez le sucre pour les serrer. Mélangez délicatement le premier appareil à la meringue. Étalez sur une plaque et enfournez à 220 °C (th. 7-8) pendant 5 à 8 minutes.

CRÈME AU BEURRE
Dans une casserole, placez l'eau avec le sucre et faites cuire à 117 °C. Versez le sucre cuit sur les blancs d'œufs préalablement montés mousseux dans la cuve du robot muni du fouet. Mélangez le tout à vitesse moyenne jusqu'à ce que la température descende à 20–25 °C. Incorporez le beurre tempéré et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, puis ajoutez l'arôme de café. Réservez au réfrigérateur.

GANACHE
Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Versez sur le chocolat coupé en morceaux. Mélangez avec une maryse. Incorporez le beurre tempéré coupé en dés. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser la texture.

SIROP D'IMBIBAGE
Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre puis ajoutez le café lyophilisé. Laissez refroidir.

MONTAGE
Détaillez le biscuit en 3 carrés de 12 cm de côté. Sous l'un des carrés de biscuit, étalez une très fine couche de chocolat, posez-le sur le carton de présentation et laissez prendre. À l'aide d'un pinceau, imbibez de sirop la base du biscuit puis étalez la crème au beurre en couche régulière. Imbibez le deuxième carré de joconde des deux côtés, posez-le et recouvrez de ganache. Refaites la même chose avec le dernier carré de biscuit. Recouvrez et lissez avec de la crème au beurre. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 1 heure. Faites fondre la pâte à glacer avec le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes, puis ajoutez l'huile. Une fois l'opéra bien froid, recouvrez-le de glaçage.

NIVEAU

2

OPÉRA

Pour 8 personnes

Préparation
1 heures

Cuisson
8 à 10 minutes

Réfrigération
1 heure

Conservation
24 heures

Matériel
Thermomètre
Batteur
Poches + douilles unies de 10 mm de Ø
Mixeur plongeant
8 verrines de 4 cm de Ø et 10 cm de haut

Ingrédients

BISCUIT SANS FARINE
15 g de beurre
52 g de chocolat noir mi-amer 70 %
15 g de poudre d'amandes
15 g de jaune d'œuf
52 g de sucre
62 g de blancs d'œufs

GANACHE
200 g de lait entier
200 g de crème liquide à 35 % de MG
400 g de chocolat noir 50 %
100 g de beurre

MOUSSE AU CAFÉ
100 g de crème liquide à 35 % de MG
7 g de café soluble
200 g de chocolat au lait
300 g de crème liquide à 35 % de MG montée

NUAGE DE GLAÇAGE (FACULTATIF)
100 g de chocolat noir amer 70 %
100 g de lait

BISCUIT SANS FARINE
Au bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat à 50 °C. Mélangez la poudre d'amandes avec le jaune d'œuf et 40 g de sucre sans le monter. À l'aide d'un batteur, montez les blancs d'œufs fermes avec le reste de sucre. Mélangez le chocolat fondu au mélange jaune d'œuf et sucre et incorporez délicatement les blancs d'œufs montés. Mettez en poche, dressez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 8 disques de 4 cm de diamètre. Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 8 à 10 minutes.

GANACHE
Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la crème. Versez sur le chocolat pour obtenir une ganache bien lisse et homogène. Quand la ganache est tiède, incorporez le beurre coupé en petits morceaux sans trop mélanger. Laissez refroidir.

MOUSSE AU CAFÉ
Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le café soluble. Versez sur le chocolat au lait coupé en morceaux et mélangez avec une maryse jusqu'à l'obtention d'une ganache. À l'aide d'un batteur, montez la crème pas trop ferme et incorporez-la délicatement à la ganache.

NUAGE DE GLAÇAGE
Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le lait. Réservez au réfrigérateur environ 1 heure. Juste avant de servir, faites mousser avec un mixeur plongeant.

MONTAGE
Déposez le biscuit au chocolat au fond de la verrine puis, à l'aide d'une poche, dressez environ 1 cm de mousse au café, réservez quelques minutes au réfrigérateur et, avec une autre poche, insérez 1 cm de ganache. Répétez l'opération et finissez par le biscuit. Terminez par le nuage de glaçage, si vous le souhaitez.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour un meilleur résultat, préparez les verrines la veille.

NIVEAU

3

IL ÉTAIT UNE FOIS L'OPÉRA

de Angelo Musa

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007

Pour environ 10 opéras

Préparation 2 h 30

Infusion 24 heures

Cuisson 15 minutes

Réfrigération
3 heures

Conservation
24 heures

Matériel
Batteur
Tamis
Tapis silicone
Emporte-pièce de 7 cm de Ø
Chinois
Thermomètre
Feuilles guitare
Mixeur plongeant
Fouet
Cercles de 7 et 8 cm de Ø et 3 cm de hauteur
Poches

Ingrédients

SIROP MOKA
65 g de café moulu
440 g d'eau

BISCUIT NOISETTE
160 g d'œufs
50 g de jaunes d'œufs
155 g de sucre glace
155 g de poudre de noisettes torréfiées
140 g de blancs d'œufs
20 g de cassonade parfumée
25 g de pâte de noisettes
25 g d'huile de pépins de raisin
35 g de farine
8 g d'amidon

CROUSTILLANT PRALINÉ MOKA
240 g de praliné amande
40 g de pâte de café
20 g de feuillantine
2,5 g de fleur de sel
130 g d'amandes caramélisées concassées
25 g de chocolat de couverture lait

GANACHE OPÉRA
85 g de crème à 35 % de MG
25 g de dextrose
5 g de sorbitol en poudre
90 g de chocolat de couverture noir 62 %

CRÈME AU BEURRE MOKA
150 g de lait
45 g de café sidamo
50 g d'œuf
30 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
295 g de beurre
6 g de pâte de café

MERINGUE À FROID
30 g de sucre inverti
30 g de glucose
40 g de blancs d'œufs

MOUSSE DE LAIT
30 g de lait
4 g de gallimousse
0,25 g de chantifix

GLAÇAGE
600 g de chocolat de couverture noir 70 %
70 g de chocolat de couverture lait 40 %
80 g d'huile de pépins de raisin

GELÉE CAFÉ
115 g de café en grains
500 g d'eau
200 g d'infusion
17,5 g de gélatine en poudre
3,5 g d'eau
16 g de sucre

FINITION
Quantité suffisante de noisettes torréfiées
Feuille or

——— SIROP MOKA
La veille, faites infuser le café moulu minute dans l'eau froide.

——— BISCUIT NOISETTE
Dans un cul-de-poule, foisonnez au batteur les œufs avec les jaunes d'œufs, le sucre glace et la poudre de noisettes. Montez les blancs d'œufs avec le sucre. Ajoutez aux œufs montés la pâte de noisettes, l'huile, les blancs montés et pour finir la farine et l'amidon tamisés. Versez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone (environ 700 g) puis enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 8 à 10 minutes. À l'aide de l'emporte-pièce, détaillez des biscuits de 7 cm de diamètre. Chinoisez le sirop moka puis imbibez les biscuits (environ 8 g par biscuit).

——— CROUSTILLANT PRALINÉ MOKA
Mélangez tous les ingrédients et finissez par le chocolat de couverture lait préalablement fondu à 40 °C. Étalez rapidement sur une plaque recouverte d'une feuille guitare. Laissez prendre et détaillez des disques de 7 cm de diamètre.

——— GANACHE OPÉRA
Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le dextrose et le sorbitol puis versez sur le chocolat légèrement fondu. Mélangez puis mixez à l'aide du mixeur plongeant.

——— CRÈME AU BEURRE MOKA
Faites infuser à froid le lait avec le café pendant 24 heures. Filtrez et pesez pour obtenir 75 g d'infusion. Procédez comme un crème anglaise. Fouettez au batteur l'œuf, les jaunes et le sucre. Ajoutez l'infusion à la crème, montez puis incorporez le beurre à environ 40 °C. Émulsionnez un maximum avant d'ajouter la pâte de café.

——— MERINGUE À FROID
Dans une casserole, chauffez le sucre inverti et le glucose (bien fondu). Versez sur les blancs et montez-les. Incorporez cette meringue refroidie à la crème au beurre moka.

——— MOUSSE DE LAIT
Fouettez ensemble tous les éléments. Incorporez cette mousse de lait à la préparation précédente.

——— GLAÇAGE
Faites fondre tous les éléments au bain-marie.

——— GELÉE CAFÉ
Répartissez les grains de café sur une plaque antiadhésive et enfournez à 230 °C (th. 7/8) pendant 10 minutes. Plongez-les ensuite dans l'eau froide. Laissez infuser environ 24 heures. Filtrez. Chauffez un tiers de l'infusion et ajoutez la gélatine préalablement hydratée et le sucre. Versez le reste de l'infusion puis coulez dans les cercles de 7 cm de diamètre. Laissez figer.

——— MONTAGE
Dans des cercles de 8 cm de diamètre, pochez 20 g de crème café et ajoutez un biscuit noisette imbibé. Pochez la ganache, recouvrez d'un biscuit. Pochez à nouveau 10 g de crème café et finissez le montage avec le croustillant collé à une couche de biscuit. Faites prendre au réfrigérateur. Décerclez et glacez complètement avec le glaçage à 40 °C. Recouvrez de quelques noisettes torréfiées. Déposez sur le glaçage 2 à 3 morceaux de gelée café. Finissez par une feuille d'or.

NIVEAU

1

FORÊT NOIRE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
20 minutes

Réfrigération
30 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Fouet
Thermomètre
Moule de 18 cm de Ø
Robot pâtissier
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Pinceau
Palette
Palette coudée
Grand couteau

Ingrédients
150 g de griottines

GÉNOISE AU CHOCOLAT
100 g d'œufs
62 g de sucre
50 g de farine
6 g de fécule de maïs
6 g de cacao en poudre

SIROP D'IMBIBAGE
50 g d'eau
50 g de sucre
50 g de jus de griottine et d'amarena
25 g d'eau minérale

GANACHE MONTÉE
92 g de crème liquide à 35 % de MG
8 g de sucre inverti
30 g de chocolat de couverture noir 58 %

CHANTILLY À LA VANILLE
300 g de crème liquide à 35 % de MG
30 g de sucre glace
2 g de vanille liquide

FINITION
Quantité suffisante de copeaux de chocolat

GÉNOISE AU CHOCOLAT
Réalisez la génoise (voir recette p. 220). Versez l'appareil à génoise dans le moule de 18 cm de diamètre et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE
Dans une casserole, portez à ébullition tous les ingrédients et laissez refroidir.

GANACHE MONTÉE
Dans une casserole, faites bouillir 30 g de crème liquide avec le sucre inverti puis ajoutez la couverture noire pour obtenir une ganache. Dans la cuve du robot muni du fouet, versez la ganache au chocolat refroidie avec le reste de la crème liquide bien froide et montez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

CHANTILLY À LA VANILLE
Dans la cuve du robot muni du fouet, placez tous les ingrédients et montez le tout jusqu'à l'obtention d'une chantilly aérée et crémeuse.

MONTAGE
Coupez la génoise en trois. À l'aide d'un pinceau, imbibez de sirop la première tranche de génoise. Étalez avec une palette la ganache et parsemez de griottines. Placez le deuxième disque de génoise, imbibez-le puis ajoutez une couche de chantilly. Placez le dernier disque de génoise, imbibez-le et masquez de chantilly. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes puis décorez avec des copeaux de chocolat (voir technique p. 594).

NIVEAU

2

FORÊT BLANCHE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
8 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Poches + douille unie de 6 mm de Ø
Fouet
Thermomètre
Bandes Rhodoïd
Gouttière à tuile
Cercle de 16 cm de Ø et 3,5 cm de hauteur
Pinceau
Palette

Ingrédients
100 g de cerises griottes

BISCUIT CUILLÈRE AU CHOCOLAT
75 g de blancs d'œufs
75 g de sucre
55 g de jaunes d'œufs
36 g de farine
36 g de fécule de maïs
4 g de cacao en poudre

SIROP D'IMBIBAGE KIRSCH-MARASQUIN
125 g de sirop 1260 °D à froid
25 g de kirsch
25 g de marasquin
25 g d'eau

SUPRÊME VANILLE
75 g de lait entier
12 g de crème liquide à 35 % de MG
24 g de jaunes d'œufs
14 g de sucre
1 gousse de vanille
3 g de gélatine en feuilles
18 g d'eau
250 g de crème fleurette montée

GANACHE MONTÉE
92 g de crème liquide à 35 % de MG
8 g de sucre inverti
30 g de chocolat de couverture noir 58 %

CHANTILLY À LA VANILLE
250 g de crème fleurette
20 g de sucre
3 g de vanille liquide

PÉTALES EN CHOCOLAT
150 g de chocolat de couverture blanc

BISCUIT CUILLÈRE CHOCOLAT
À l'aide d'un robot pâtissier muni du fouet, montez les blancs d'œufs avec le sucre, puis incorporez les jaunes d'œufs à la fin. Ajoutez la farine, la fécule et le cacao. Mélangez. Mettez l'appareil dans une poche munie d'une douille de 6 mm de diamètre et dressez 2 disques de biscuit de 16 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 8 minutes puis débarrassez sur une grille pour faire refroidir.

SIROP D'IMBIBAGE KIRSCH-MARASQUIN
Mélangez le sirop avec le kirsch, le marasquin et l'eau.

SUPRÊME VANILLE
Dans une casserole, mettez à bouillir le lait et la crème. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille préalablement fendue en deux et grattée. Une fois que le lait frémit, versez un peu de celui-ci sur les jaunes d'œufs blanchis tout en fouettant. Puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire l'ensemble à la nappe avant d'ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Laissez refroidir et incorporez la crème fleurette montée.

GANACHE MONTÉE
Dans une casserole, faites bouillir 30 g de crème liquide avec le sucre inverti puis ajoutez la couverture noire pour obtenir une ganache. Dans la cuve du robot muni du fouet, versez la ganache au chocolat refroidie avec le reste de la crème liquide bien froide et montez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

CHANTILLY À LA VANILLE
Dans la cuve du robot muni du fouet, placez tous les ingrédients et montez le tout jusqu'à l'obtention d'une chantilly aérée et crémeuse.

PÉTALES EN CHOCOLAT
Mettez le chocolat au point (voir techniques p. 570 et 572) en poche et déposez des petites quantités de chocolat sur des bandes Rhodoïd en les espaçant. Placez par-dessus d'autres bandes Rhodoïd et appuyez légèrement de façon à obtenir des disques. Retirez les bandes du dessus et posez celles avec le chocolat dans les gouttières. Laissez cristalliser quelques minutes avant de décoller les pétales délicatement.

MONTAGE
Dans un cercle, disposez un disque de biscuit cuillère. Imbibez-le avec le sirop kirsch-marasquin. Par-dessus pochez le suprême vanille et disposez-y les cerises griottes de façon régulière. Posez le second disque de biscuit cuillère, imbibez-le avec le sirop. Étalez une couche de chantilly au chocolat jusqu'au bord du cercle. Réservez au réfrigérateur pendant 1 h 30 avant de retirer le cercle. Masquez complètement l'entremets avec la chantilly à la vanille et lissez-le à l'aide d'une palette. Décorez le dessus en disposant harmonieusement les pétales en chocolat blanc.

NIVEAU

3

BÛCHE FORÊT NOIRE

de Nicolas Boussin

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000

Pour 6 bûches

Préparation
2 heures

Cuisson
30 minutes

Macération
1 nuit

Conservation
24 heures

Matériel
Mixeur
Tamis
Cadre de 36 cm × 56 cm
Thermomètre
Fouet
Mixeur plongeant
Feuilles guitare
Emporte-pièce en forme de sapin
Feuille structure
Poches + douille unie
6 moules à bûche de 57 cm × 7 cm et 5 cm de hauteur
Pistolet à velours

Ingrédients

BISCUIT SACHER CHOCOLAT
230 g de pâte d'amandes 50 %
235 g de sucre semoule
160 g d'œufs entiers
185 g de jaunes d'œufs
110 g de farine
75 g de cacao en poudre
10 g de levure chimique
75 g de beurre fondu
290 g de blancs d'œufs

GRIOTTES MACÉRÉES
1,3 kg de griottes congelées
215 g de sucre
150 g de purée de griottes
150 g de kirsch (facultatif)

COMPOTÉE DE GRIOTTES
900 g de jus de griottes macérées (voir ingrédients ci-dessus)
22 g de gélatine en poudre
132 g d'eau d'hydratation
21 g de pectine NH
120 g de sucre
4,5 g de solution acide

CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR
300 g de lait
390 g de chocolat de couverture noir 63 %
15 g de glucose
8 g de gélatine en poudre
48 g d'eau d'hydratation
600 g de crème liquide à 35 % de MG

CRÈME VANILLE
3 gousses de vanille
1,080 kg de crème liquide à 35 % de MG
110 g de glucose
740 g de chocolat blanc 33 %
27 g de gélatine en poudre 200 Blooms
162 g d'eau d'hydratation
110 g de kirsch
1,750 kg de crème liquide à 35 % de MG montée

CRÈME SUBLIME
500 g de sublime crème au mascarpone (Elle & Vire Professionnel)
40 g de sucre
½ gousse de vanille
10 g de kirsch

FINITION
Quantité suffisante de chocolat de couverture noir
Quantité suffisante d'appareil chocolat rouge
Quantité suffisante de nappage rouge
Quantité suffisante de chocolat cristallisé

——— BISCUIT SACHER CHOCOLAT

Mixez la pâte d'amandes avec 50 g de sucre semoule et versez petit à petit les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Ajoutez les poudres (farine, cacao, levure) tamisées puis le beurre fondu et les blanc d'œufs montés avec 185 g de sucre semoule. Coulez dans le cadre et enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 25 minutes.

——— GRIOTTES MACÉRÉES

Décongelez les griottes. Récupérez le jus puis faites-le chauffer avec le sucre et la purée de griottes. Ajoutez le kirsch et laissez macérer avec les griottes pendant une nuit si possible.

——— COMPOTÉE DE GRIOTTES

Égouttez les griottes. Hydratez la gélatine avec l'eau. Faites chauffer le jus des griottes à 40 °C puis ajoutez la pectine mélangée dans 60 g de sucre. Portez à ébullition, ajoutez le reste de sucre puis incorporez la solution acide et la gélatine hydratée. Ajoutez les griottes égouttées.

——— CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

Faites bouillir le lait et versez-le sur le chocolat fondu et le glucose. Ajoutez la gélatine hydratée puis la crème liquide. Mixez.

——— CRÈME VANILLE

Faites infuser les graines des gousses de vanille préalablement fendues en deux et grattées dans la crème. Ajoutez le glucose et portez à ébullition. Versez sur le chocolat blanc. Ajoutez la gélatine hydratée et le kirsch puis émulsionnez. Mixez. À 28 °C, incorporez la crème montée.

——— CRÈME SUBLIME

Montez au fouet tous les ingrédients.

——— DÉCORS EN CHOCOLAT

Versez le chocolat noir tempéré entre deux feuilles de papier guitare. Laissez cristalliser puis détaillez à l'aide de l'emporte-pièce des sapins. Versez le chocolat noir tempéré sur la feuille structure, laissez cristalliser puis détaillez 12 rectangles de 6 cm × 4 cm.

——— MONTAGE

Chablonnez le biscuit sacher avec de la couverture noire fondue puis retournez-le. Coulez la compotée de griottes sur le biscuit avant qu'elle ne gélifie et laissez refroidir. Coulez le crémeux chocolat noir sur la compotée et réservez au congélateur. Détaillez des bandes de 6 cm de largeur pour réaliser les inserts. Procédez au montage à l'envers. À l'aide d'une poche, dressez 600 g de crème vanille dans les moules à bûche, disposez les inserts puis congelez. Remplissez le pistolet à velours d'appareil à chocolat rouge et pulvérisez-le sur les bûches. Faites des pointes de crème sublime à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, déposez les sapins en chocolat et quelques gouttes de nappage coloré rouge. Terminez en plaçant les rectangles en chocolat à chaque extrémité des bûches.

NIVEAU

1

FRAISIER

Pour 8 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
20 minutes

Réfrigération
1 heure

Conservation
48 heures

Matériel
Batteur
Thermomètre
Fouet
Tamis
Cercle de 16 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur
Écumoire
Cercle de 18 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur
Pinceau
Rouleau à pâtisserie
Rouleau à motif vannerie

Ingrédients
300 g de fraises

GÉNOISE
100 g d'œufs
62 g de sucre
50 g de farine
12 g de fécule de maïs

SIROP 1260 °D
140 g d'eau
140 g de sucre
8 g de kirsch

CRÈME MOUSSELINE
250 g de lait entier
50 g d'œuf
65 g de sucre
25 g de poudre à crème
100 g de beurre à froid
25 g de beurre pommade

FINITION
80 g de pâte d'amandes confiseur

GÉNOISE
À l'aide d'un batteur, montez les œufs et le sucre au bain-marie jusqu'à 45 °C. Retirez du bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Tamisez les poudres ensemble et mélangez-les à la préparation. Garnissez le cercle de 16 cm de diamètre et enfournez à 180-190 °C (th. 6/7) pendant 17 à 20 minutes porte entrouverte.

SIROP
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez refroidir et parfumez avec le kirsch.

CRÈME MOUSSELINE
Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Dans un cul-de-poule, fouettez vigoureusement l'œuf et le sucre puis ajoutez la poudre à crème. Versez un peu de lait chaud dans l'appareil pour le tempérer, mettez le tout dans la casserole et faites cuire 3 minutes environ tout en remuant. Laissez refroidir. Dès que c'est tempéré, ajoutez le beurre à froid. Lissez la crème et ajoutez le beurre pommade. Fouettez énergiquement et foisonnez l'ensemble.

MONTAGE
Coupez la génoise en deux disques de même épaisseur. Placez une tranche de génoise dans le cercle de 18 cm de diamètre. Imbibez-la de sirop. Coupez quelques fraises en deux, puis disposez-les debout côté coupé contre la paroi du cercle. Garnissez avec la crème mousseline. Étalez bien et couvrez bien les fraises sur les bords. Répartissez généreusement les fraises entières et couvrez-les de crème mousseline. Posez le second disque de génoise, imbibez-le de sirop et ajoutez de la crème mousseline. Lissez à ras du cercle et faites prendre au réfrigérateur environ 1 heure. Étalez finement la pâte d'amandes en un disque de 18 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur. Donnez un coup de rouleau à motif pour obtenir un joli relief. Posez-le sur le fraisier. Décorez avec quelques fraises coupées et, si vous le souhaitez, faites des fleurs en pâte d'amandes ou des arabesques avec du chocolat mis au point (voir techniques p. 570 et 572) et un cornet (voir technique p. 598).

NIVEAU

2

FRAISIER

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
20 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Fouet
Tamis
Thermomètre
Robot pâtissier
Cadre de 28,5 cm × 37,5 cm et 5 cm de hauteur
Pinceau
Chalumeau
Poche + douille unie

Ingrédients
250 g de fraises

GÉNOISE
50 g de pâte d'amandes
60 g de sucre
140 g d'œufs
1 g de vanille liquide
80 g de farine
30 g de beurre

CRÈME MOUSSELINE VANILLE-KIRSCH
725 g de crème pâtissière (voir recette p. 196)
240 g de beurre pommade
120 g de meringue italienne (voir recette p. 232)
12 g de kirsch
1 gousse de vanille

IMBIBAGE LÉGER AU KIRSCH
375 g de sirop 1260 °D à froid (tant pour tant eau et sucre)
40 g d'eau
25 g de kirsch

FINITION
100 g de nappage neutre
Quelques feuilles d'atsina cress

GÉNOISE
Sablez la pâte d'amandes avec le sucre et 10 % des œufs. Montez l'ensemble au fouet en incorporant petit à petit le reste des œufs. Mélangez la farine, la vanille et le beurre fondu. Ajustez le foisonnement. Versez sur une plaque (30 cm × 40 cm) et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 17 minutes.

CRÈME MOUSSELINE VANILLE-KIRSCH
Mélangez la crème pâtissière tempérée au beurre pommade puis incorporez délicatement la meringue italienne. Ajoutez le kirsch et les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée.

IMBIBAGE LÉGER AU KIRSCH
Dans une casserole, portez à ébullition le sirop et l'eau. Laissez refroidir et ajoutez le kirsch.

MONTAGE
Coupez la génoise aux dimensions du cadre. Placez-la au fond et à l'aide d'un pinceau, imbibez-la de sirop au kirsch. Étalez généreusement une couche de crème mousseline avec une spatule puis répartissez les fraises entières bien serrées. Mettez une nouvelle couche de crème mousseline. Posez par-dessus une nouvelle tranche de génoise et imbibez-la de sirop. Faites prendre au réfrigérateur. Passez un coup de chalumeau sur le dessus du biscuit, de sorte qu'il se colore très peu. Badigeonnez d'une légère couche de nappage neutre à l'aide d'un pinceau puis décorez avec des fraises, pochez le reste de la crème mousseline en forme de gouttes et déposez quelques feuilles d'atsina cress.

NIVEAU

3

LE FRAISIER

de Arnaud Larher

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007

Pour 3 fraisiers

Préparation
1 h 30

Cuisson
10 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Fouet
Tamis
Tapis silicone
Thermomètre
Robot pâtissier
Cercle de 18 cm de Ø
Pinceau
Chalumeau

Ingrédients
Quantité suffisante de fraises
Quantité suffisante de chocolat blanc
Quantité suffisante de kirsch
Quantité suffisante de sucre
Quantité suffisante de nappage neutre

GÉNOISE AUX AMANDES
130 g de pâte d'amandes
160 g de sucre
380 g d'œufs
15 g d'émulsifiant
90 g de beurre
10 g de sorbitol
220 g de farine

IMBIBAGE FRAMBOISE
138 g d'eau
84 g de sucre
33 g de crème de framboise
44 g de kirsch

CRÈME PÂTISSIÈRE
125 g de lait
24 g de sucre
½ gousse de vanille
30 g de jaunes d'œufs
12 g de poudre à crème
6 g de beurre

CRÈME AU BEURRE
270 g de sucre
134 g d'œufs
595 g de beurre

MERINGUE ITALIENNE
120 g d'eau
300 g de sucre
150 g de blancs d'œufs

——— GÉNOISE AUX AMANDES
Détendez la pâte d'amandes avec le sucre et les œufs. Petit à petit, ajoutez l'émulsifiant puis montez l'appareil au fouet jusqu'au ruban. Faites fondre le beurre avec le sorbitol, incorporez-les au biscuit puis ajoutez la farine tamisée. Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, étalez la pâte et enfournez 8 à 10 minutes à 180 °C (th. 6).

——— IMBIBAGE FRAMBOISE
Faites bouillir l'eau et le sucre puis ajoutez la crème de framboise et le kirsch. Utilisez à froid.

——— CRÈME PÂTISSIÈRE
Faites bouillir le lait avec 12 g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre et la poudre à crème. Versez une partie du lait chaud dessus, mélangez et remettez le tout dans la casserole. Faites cuire la crème 3 minutes à ébullition. Hors du feu, ajoutez le beurre.

——— CRÈME AU BEURRE
Montez à froid la crème au beurre puis ajoutez la crème pâtissière.

——— MERINGUE ITALIENNE
Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre à 120 °C. Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les blancs d'œufs puis versez dessus le sucre cuit en filet. Laissez refroidir légèrement.

——— MONTAGE
Détaillez 2 disques de génoise de 18 cm de diamètre. Placez dans le cercle un premier disque de génoise chablonné de chocolat blanc et imbibé de sirop framboise. Déposez une fine couche de crème au beurre, puis disposez des demi-fraises sur le tour et finissez de garnir avec des fraises entières. Arrosez légèrement de kirsch et de sucre semoule puis recouvrez avec la crème au beurre. Placez le second disque de génoise imbibée puis appliquez une fine couche de meringue italienne tiède sur le dessus. À l'aide du chalumeau, caramélisez puis glacez avec un nappage neutre. Décorez selon votre envie.

NIVEAU

1

MILLEFEUILLE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
4 heures

Réfrigération
2 h 30

Cuisson
50 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Fouet
Tamis
Thermomètre
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Palette

Ingrédients

FEUILLETAGE
250 g de farine
5 g de sel
125 g d'eau
190 g de beurre

CRÈME PÂTISSIÈRE
50 g de sucre
250 g de lait entier
1 gousse de vanille
40 g de jaunes d'œufs
15 g de poudre à crème
10 g de farine
25 g de beurre chaud

FINITION
Quantité suffisante de fondant blanc
Quantité suffisante de chocolat de couverture noir 66 %
Quantité suffisante de feuilletine

FEUILLETAGE

Sur le plan de travail, formez un puits dans la farine. Ajoutez le sel dissous dans l'eau au centre et les cubes de beurre bien froids. Mélangez bien et boulez la pâte obtenue. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Fleurez votre plan de travail et abaissez la pâte. Procédez au tourage : 1 tour portefeuille et 1 tour simple. Laissez reposer 45 minutes au réfrigérateur. Donnez de nouveau 1 tour portefeuille et 1 tour simple. Laissez reposer encore 45 minutes au frais. Abaissez la pâte en 3 disques de 20 cm de diamètre et 5 mm d'épaisseur. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 10 minutes puis à 190 °C (th. 6/7) jusqu'à la cuisson à cœur, environ 40 minutes. Réservez.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Dans une casserole, mettez à chauffer la moitié du sucre dans le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Dans un cul-de-poule, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Ajoutez la poudre à crème et la farine tamisée. Quand le lait bout, versez-en un peu dans le mélange précédent afin de le détendre, puis reversez dans la casserole pour procéder à la cuisson pendant 2 minutes. En fin de cuisson, incorporez le beurre puis mettez à refroidir au réfrigérateur sur une plaque recouverte de film alimentaire et filmez au contact.

FINITION

Préparez le fondant blanc (voir recette p. 169). Faites un cornet (voir technique p. 598) et remplissez-le de chocolat noir fondu.

MONTAGE

À l'aide d'un couteau d'office, détaillez le feuilletage en 3 disques de 18 cm de diamètre. Sur le premier disque de feuilletage, pochez la moitié de la crème pâtissière bien régulièrement. Posez le deuxième disque de feuilletage par-dessus et ajoutez le reste de crème. Placez le dernier disque de feuilletage. Versez du fondant blanc sur le dessus du millefeuille. Lissez bien à l'aide d'une palette puis avec le cornet rempli de chocolat, faites une spirale du centre du millefeuille vers l'extérieur. À l'aide d'un petit couteau d'office, tracez sur le dessus des parts en appuyant légèrement, juste pour marquer le fondant. Retirez l'excédent de fondant et masquez les côtés avec les parures de feuilletage préalablement écrasées.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour obtenir un beau fondant, vous pouvez mettre une fine couche de nappage à chaud sur le dessus du millefeuille avant de le glacer.

NIVEAU

2

MILLEFEUILLE

Pour 6 personnes

Préparation
4 heures

Réfrigération
3 heures

Cuisson
50 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Fouet
Batteur
Poche + douilles unie et à saint-honoré
Couteau-scie

Ingrédients

FEUILLETAGE INVERSÉ
100 g de farine
200 g de beurre de tourage
5 g de sel
90 g d'eau froide
150 g de farine

CRÈME MOUSSELINE
250 g de lait entier
50 g de sucre
1 gousse de vanille
40 g de jaunes d'œufs
20 g de poudre à flan
60 g de beurre
65 g de beurre pommade

CHANTILLY VANILLE
100 g de crème liquide à 35 % de MG
10 g de sucre
2 gousses de vanille

FEUILLETAGE INVERSÉ
Réalisez un feuilletage inversé (voir recette p. 72). Abaissez la pâte aux dimensions d'une plaque de cuisson (30 cm × 40 cm) et à 3 mm d'épaisseur. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 10 minutes puis à 190 °C (th. 6/7) jusqu'à la cuisson à cœur, environ 40 minutes. Réservez.

CRÈME MOUSSELINE
Dans une casserole, mettez à chauffer le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue en deux et grattée. Dans un cul-de-poule, blanchissez les œufs avec le reste du sucre au fouet. Ajoutez la poudre à flan tamisée. À ébullition, ajoutez un peu de lait dans le mélange précédent afin de le détendre et de le monter en température. Reversez dans la casserole et procédez à la cuisson. Faites bouillir 2 minutes à feu doux. Hors du feu, incorporez le beurre en fin de cuisson. Étalez la crème mousseline sur une plaque recouverte de film alimentaire, puis filmez-la au contact et laissez refroidir au réfrigérateur. Au batteur, montez la crème et ajoutez le beurre pommade.

CHANTILLY VANILLE
Montez au batteur la crème liquide puis ajoutez le sucre et les grains des gousses de vanille.

MONTAGE
Découpez la plaque de pâte feuilletée en 3 bandes. Détendez la crème mousseline avec une maryse et remplissez une poche munie d'une douille unie. Dressez un cordon de crème sur la première bande de feuilletage. Posez la deuxième bande de feuilletage et pochez la crème. Terminez avec la dernière bande de feuilletage. Laissez prendre au réfrigérateur une trentaine de minutes. Coupez le millefeuille en six à l'aide d'un couteau-scie. Disposez les millefeuilles sur la tranche, puis, à l'aide de la douille à saint-honoré, réalisez des rosaces avec la chantilly vanille.

NIVEAU

3

MILLEFEUILLE

de Yann Couvreur

Ancien élève de FERRANDI Paris

Pour 6 personnes

Préparation
2 heures

Congélation
30 minutes

Réfrigération
1 heure

Cuisson
2 heures

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Mixeur
Rouleau à pâtisserie
Machine à panini
Tamis
Poche + douille

Ingrédients

KOUIGN AMANN
550 g de farine T45
17 g de fleur de sel
10 g de levure de boulanger
500 g de beurre sec
280 g d'eau
350 g de sucre semoule
100 g de sucre muscovado

CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE
50 cl de lait entier
4 gousses de vanille de Madagascar
4 gousses de vanille des Comores
120 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
25 g de farine
10 g de poudre à flan
140 g de crème montée

POUDRE DE VANILLE
2 gousses de vanille

——— KOUIGN AMANN

Dans la cuve d'un robot muni du fouet, versez la farine puis la fleur de sel, la levure, le beurre et l'eau. Mélangez environ 6 minutes en vitesse rapide. Débarrassez la pâte sur une plaque et donnez-lui une forme carrée. Mettez 30 minutes au congélateur puis laissez reposer 1 heure au réfrigérateur pour la raffermir. Mixez le sucre semoule avec le sucre muscovado de manière à les lier et à les affiner. Donnez deux tours simples à la pâte (étalez la pâte puis repliez-la trois fois sur elle-même) en laissant 1 heure d'intervalle entre chaque tour. Donnez de nouveau deux tours simples en incorporant le mélange des deux sucres (réservez-en un peu). Étalez la détrempe à 1 cm d'épaisseur, parsemez du mélange des deux sucres réservés puis roulez sur lui-même et serrez le tout. Passez le boudin au congélateur puis détaillez des tranches fines (arlettes) de 3 mm d'épaisseur et de trois tailles différentes. Placez les arlettes entre deux feuilles de papier sulfurisé et faites cuire dans la machine à panini pendant environ 1 minute à 190 °C.

——— CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE

Faites bouillir le lait puis faites infuser les grains et les gousses de vanille préalablement fendues en deux et grattées pendant 30 minutes. Retirez les gousses de vanille à la fin de l'infusion et réservez-les. Blanchissez les jaunes avec le sucre semoule, incorporez la farine et la poudre à flan tamisées. Portez de nouveau le lait à ébullition puis incorporez-le au mélange jaunes d'œufs-sucre et mélangez. Remettez le tout sur feu doux et attendez 2 minutes après ébullition. Incorporez la crème montée à 500 g de crème pâtissière.

——— POUDRE DE VANILLE

Faites sécher les gousses à l'étuve à 40 °C pendant environ 2 heures, mixez-les puis tamisez-les.

——— MONTAGE

Réalisez trois traits de crème pâtissière légère côte à côte au milieu de l'assiette et posez délicatement dessus la plus petite des cinq arlettes. Renouvelez l'opération avec trois autres arlettes et finissez avec la plus grande des arlettes. Saupoudrez de sucre glace et parsemez de poudre de vanille sur le millefeuille et l'assiette.

NIVEAU

1

ROYAL CHOCOLAT

Pour 8 à 10 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
10 à 12 minutes

Congélation
1 h 30

Conservation
3 jours

Matériel
Tamis
Robot pâtissier
Fouet
Thermomètre
Chinois
Pistolet à velours
Cercle de 20 cm de Ø
Palette
Poche + douille

Ingrédients

DACQUOISE AMANDES
63 g de sucre glace
63 g de poudre d'amandes
13 g de fécule de maïs
75 g de blancs d'œufs
38 g de sucre
13 g de cassonade

CROUSTILLANT FEUILLANTINE
40 g de chocolat de couverture au lait
50 g de praliné noisettes (ou praliné amandes)
50 g de croustillant feuillantine

MOUSSE AU CHOCOLAT
160 g de lait entier
50 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
190 g de chocolat de couverture noir 58 %
300 g de crème liquide à 35 % de MG

APPAREIL À PISTOLET
50 g de beurre cacao
50 g de chocolat de couverture au lait 58 %

DACQUOISE AMANDES
Tamisez ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et la fécule. Dans la cuve du robot, muni du fouet montez les blancs d'œufs en neige et serrez-les avec le sucre et la cassonade. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement les blancs d'œufs sucrés avec les poudres tamisées. Étalez sur une plaque antiadhésive et enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 10 à 12 minutes.

CROUSTILLANT FEUILLANTINE
Faites fondre le chocolat au lait et mélangez-le délicatement avec le reste des ingrédients.

MOUSSE AU CHOCOLAT
Préparez une crème anglaise (voir recette p. 204), passez-la au chinois et versez-la chaude sur le chocolat coupé en morceaux. Laissez refroidir à 40 °C. Montez légèrement la crème liquide (pas trop ferme), puis incorporez-la délicatement à la crème au chocolat.

APPAREIL À PISTOLET
Faites fondre séparément au bain-marie, le beurre de cacao et le chocolat respectivement à 35 °C. Mélangez-les et faites chauffer à 50 °C, chinoisez et mettez au pistolet.

MONTAGE
Taillez un premier disque de dacquoise de 18 cm de diamètre et placez-le dans le cercle. Recouvrez-le de mousse au chocolat (environ un tiers du moule). Répartissez bien pour ne pas qu'il y ait de trou. Coupez un second disque de dacquoise de 18 cm, étalez le croustillant feuillantine par-dessus et posez-le dans le cercle sur la mousse au chocolat. Lissez avec de la mousse au chocolat à l'aide d'une palette et mettez au congélateur pendant 1 h 30. Remplissez une poche à douille avec le reste de mousse et créez des décorations en forme de fils sur l'entremets, de préférence encore congelé. Pulvérisez l'entremets pour obtenir un effet velours.

NIVEAU

2

ROYAL II

Pour 8 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
20 minutes

Cuisson
25 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Batteur
2 cercles de 18 cm de Ø
Fouet
Chinois
Mixeur plongeant
Cercle de 16 cm de Ø

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT
100 g de beurre pommade
60 g de sucre glace
135 g de farine
15 g de cacao en poudre
15 g de poudre d'amandes
30 g d'œuf

BISCUIT AU CHOCOLAT
45 g de chocolat de couverture noir 70 %
90 g de blancs d'œufs
60 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre

CRÉMEUX À LA NOISETTE
160 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
4 g de gélatine en poudre
24 g de pâte de noisettes

CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE
45 g de chocolat de couverture au lait
50 g de praliné noisettes
30 g de pâte sucrée au chocolat cuite (voir ingrédients ci-dessus)
20 g de riz soufflé
1 g de fleur de sel

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
150 g de lait entier
50 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
160 g de chocolat de couverture noir 64 %
220 g de crème montée

GLACAGE CHOCOLAT
135 g d'eau
150 g de sucre
150 g de glucose
100 g de lait concentré sucré
10 g de gélatine en poudre
150 g de chocolat noir 60 %

FINITION
80 g de chocolat de couverture noir 58 %

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace. Tamisez la farine et le cacao puis la poudre d'amandes. Incorporez l'œuf et ajoutez en deux fois les poudres tamisées sans trop les travailler. Réservez la pâte au réfrigérateur pendant 20 minutes. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et enfournez à 160 °C pendant 15 minutes.

BISCUIT AU CHOCOLAT
Faites fondre le chocolat au bain-marie à 50 °C. À l'aide du batteur, montez les blancs d'œufs avec les trois quarts du sucre. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Ajoutez les jaunes blanchis aux blancs montés puis incorporez délicatement le chocolat. Coulez dans un cercle de 18 cm de diamètre et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 10 minutes.

CRÉMEUX À LA NOISETTE
Dans une casserole, préparez une crème anglaise avec la crème, les jaunes d'œufs et le sucre (voir recette p. 204). Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement hydratée ainsi que la pâte de noisettes. À l'aide du mixeur plongeant, mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse, puis versez dans le cercle de 16 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE
Dans une casserole, mettez à fondre le chocolat à 45 °C, puis ajoutez le praliné noisettes. Mélangez avec une spatule. Ajoutez la pâte sucrée au chocolat préalablement concassé et le riz soufflé. Mélangez pour bien tout enrober. Ajoutez la fleur de sel avant d'étaler la composition sur le crémeux à la noisette bien froid.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
Dans une casserole, préparez une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre (voir recette p. 204). Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie. Chinoisez la crème anglaise et versez-la sur le chocolat fondu. Mixez pour obtenir un mélange homogène. Incorporez la crème montée.

GLAÇAGE CHOCOLAT
Dans une casserole, faites chauffer 75 g d'eau, le sucre et le glucose à 105 °C. Versez sur le lait concentré puis ajoutez la gélatine hydratée avec le reste d'eau. Versez sur le chocolat noir coupé en morceaux. Mixez à chaud à l'aide du mixeur plongeant.

MONTAGE
Détaillez un disque de pâte sucrée de 18 cm de diamètre et placez-le au fond du cercle. Chemisez le cercle de mousse au chocolat puis étalez-en 1 cm sur la pâte sucrée. Posez le crémeux à la noisette avec le croustillant. Étalez 1 cm de mousse au chocolat, posez le disque de biscuit au chocolat par-dessus. Retirez le cercle puis masquez et lissez l'entremets avec le reste de mousse au chocolat. Glacez le royal avec le glaçage à 35 °C et terminez avec des décors de votre choix en chocolat (voir techniques p. 592 et 598).

NIVEAU

3

LE ROYAL

de Pierre Marcolini

Champion du Monde de Pâtisserie 1995

Pour 6 personnes

Préparation
1 h 30

Réfrigération
2 heures

Conservation
24 heures

Matériel
2 cadres de 30 cm de côté
Batteur
Thermomètre
Feuille Rhodoïd

Ingrédients

PRALINÉ
80 g de chocolat au lait
45 g de beurre de cacao
125 g de feuillantine
120 g de praliné noisette
120 g de praliné amande

MOUSSE
170 g de crème fraîche à 35 % de MG
3,5 g de gélatine or
40 g d'eau
60 g de sucre semoule
55 g de jaunes d'œufs
50 g d'œuf
200 g de chocolat noir 64 %

CARRÉS DE CHOCOLAT
50 g de crème liquide à 35 % de MG
80 g de chocolat fondant

——— PRALINÉ FEUILLANTINE

Hachez le chocolat au couteau et faites-le fondre au bain-marie. Pendant ce temps, faites fondre le beurre de cacao dans une casserole. Mélangez à température, le chocolat, le beurre de cacao et la feuillantine. Terminez en insérant le praliné noisette et le praliné amande. Cadrez et laissez au frais. Découpez ensuite des carrés de 5 cm de côté.

——— MOUSSE

Battez la moitié de la crème aux deux tiers, il faut qu'elle reste souple. Pendant ce temps, hydratez puis faites fondre la gélatine dans 20 g d'eau. Faites chauffer le reste d'eau et le sucre jusqu'à 121 °C pour obtenir la pâte à bombe. Versez ensuite sur les jaunes d'œufs et l'œuf. Montez au batteur. Chauffez la deuxième partie de la crème et ajoutez-y la gélatine fondue. Versez ensuite sur le chocolat préalablement cassé en morceaux pour faire une ganache. Incorporez une première moitié de la crème fouettée et mélangez. Ajoutez ensuite la deuxième partie. Terminez en incorporant la pâte à bombe. Cadrez et laissez au froid. Terminez en découpant des carrés de 5 cm de côté.

——— CARRÉS DE CHOCOLAT

Faites fondre le chocolat et la crème au bain-marie. Étalez-le sur une feuille Rhodoïd. Dès qu'il commence à prendre, prédécoupez des carrés de 6,5 cm de côté.

——— MONTAGE

Disposez un carré de chocolat. Déposez-y le praliné feuillantine. Placez par-dessus un nouveau carré de chocolat. Posez la mousse et terminez par un dernier carré de chocolat.

NIVEAU

1

SAINT-HONORÉ

Pour 6 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
30 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Pinceau
Poche + douille unie de 10 mm de Ø et douille cannelée
Écumoire
Thermomètre
Batteur

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
125 g d'eau
1 g de sel
50 g de beurre
75 g de farine
125 g d'œufs

PÂTE À FONCER
62 g de farine
31 g de beurre
25 g d'œuf
1 g de sel
3 g de sucre

DORURE
10 g d'œuf
10 g de jaune d'œuf
10 g de lait entier

CARAMEL
75 g d'eau
250 g de sucre
30 g de glucose
10 g de beurre fondu pour stopper la cuisson (facultatif)
1 pincée de sel

CHANTILLY
250 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de sucre glace
1 gousse de vanille

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule. Reportez la casserole sur feu doux pour dessécher la panade 10 secondes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois. Débarrassez dans un cul-de-poule pour stopper la cuisson. À l'aide de la spatule, incorporez les œufs au fur et à mesure. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

PÂTE À FONCER
Sablez la farine avec le beurre puis sur le plan de travail, formez un puits. Ajoutez au centre l'œuf mélangé avec le sel et le sucre. Mélangez et frasez. Prélevez 100 g de pâte, boulez puis abaissez-la en un disque de 2,5 mm d'épaisseur environ et de 18 cm de diamètre. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond.

MONTAGE POUR CUISSON
Mouillez la plaque du four et placez le disque de pâte dessus. Dorez-le à l'aide d'un pinceau. Remplissez la poche à douille avec la pâte à choux et dressez une couronne sur le pourtour du fond de pâte. Pochez sur la plaque, autour du fond de pâte, des petits choux pour le dressage du saint-honoré. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes.

CARAMEL
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Écumez, nettoyez les bords et ajoutez le glucose. Faites cuire à 167-170 °C jusqu'à coloration et stoppez la cuisson en trempant le fond de la casserole dans l'eau froide. Hors du feu, ajoutez le beurre fondu tout en mélangeant à la spatule, puis ajoutez une pincée de sel.

CHANTILLY
Dans un cul-de-poule froid, montez au batteur la crème, ajoutez le sucre glace et les grains d'une gousse de vanille fendue et grattée.

MONTAGE
Trempez le dessus des choux dans le caramel, laissez refroidir et collez-les avec du caramel sur la couronne. Coupez les choux en deux et réservez les chapeaux. Remplissez une poche munie d'une douille cannelée, pochez l'intérieur du saint-honoré et garnissez les demi-choux. Remettez les chapeaux dessus.

NIVEAU

2

SAINT-HONORÉ ANANAS-CITRON VERT

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
2 heures minimum

Cuisson
45 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Fouet
Robot pâtissier
Poches + douille unie de 10 mm de Ø et douille à saint-honoré

Ingrédients

PÂTE FEUILLETÉE
125 g de farine
2,5 g de sel
65 à 70 g d'eau
15 g de beurre
75 g de beurre de tourage
Quantité suffisante de sucre glace

PÂTE À CHOUX
63 g d'eau
63 g de lait entier
2,5 g de sel
2,5 g de sucre
56 g de beurre
70 g de farine
125 g d'œufs

SUCRE CUIT JAUNE
50 g d'eau
200 g de sucre
50 g de glucose
0,5 g de colorant jaune
0,5 g de poudre d'or

CRÈME PÂTISSIÈRE ANANAS
50 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
40 g de poudre à crème
500 g de purée d'ananas
1 citron vert

MARMELADE ANANAS
300 g d'ananas épluché
50 g de sucre roux
1 gousse de vanille
Quantité suffisante de poivre de Timut
40 g de grains de fruits de la passion
1 citron vert

CHANTILLY CITRON VERT
300 g de crème liquide
40 g de sucre semoule
½ citron vert

PÂTE FEUILLETÉE
Préparez une pâte feuilletée à 5 tours (voir recette p. 66). Abaissez la pâte en un carré de 30 cm de côté. Faites cuire le fond de pâte à blanc entre deux plaques pour éviter qu'elle ne se développe, dans un four à 200 °C (th. 6/7) pendant 25 minutes. À la sortie du four, laissez refroidir et détaillez un carré de 20 cm de côté.

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule. Reportez la casserole sur feu doux pour dessécher la panade 10 secondes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois. Débarrassez dans un cul-de-poule pour stopper la cuisson. À l'aide de la spatule, incorporez les œufs au fur et à mesure. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mettez en poche puis dressez une vingtaine de choux de même taille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) porte entrouverte pendant environ 20 minutes.

SUCRE CUIT JAUNE
Dans une casserole, faites cuire l'eau avec le sucre et le glucose à 170 °C. Hors du feu, ajoutez le colorant et la poudre d'or.

CRÈME PÂTISSIÈRE ANANAS
Dans une casserole, faites blanchir les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Portez à ébullition la purée d'ananas. Versez un peu du mélange jaunes d'œufs et sucre sur la purée de fruits puis remettez le tout dans la casserole et fouettez jusqu'à épaississement pendant 3 minutes. Laissez refroidir et ajoutez le jus et les zestes de citron vert. Mélangez.

MARMELADE ANANAS
Taillez l'ananas en brunoise. Dans une poêle, faites caraméliser le sucre, puis ajoutez les cubes d'ananas, les grains de la gousse de vanille fendue en deux et grattée et le poivre. Déglacez avec les fruits de la passion et le jus de citron vert.

CHANTILLY CITRON VERT
Dans la cuve de robot bien froide munie du fouet, montez la crème et serrez avec le sucre. Quand elle est presque ferme, ajoutez les zestes de citron vert. Finissez de monter la crème puis réservez au réfrigérateur.

MONTAGE
À l'aide d'une poche munie de la douille unie, garnissez les choux de crème pâtissière ananas. Trempez les choux dans le sucre cuit jaune puis collez-les tout autour du carré de feuilletage. Pochez la pâtissière ananas au centre, puis disposez la marmelade ananas par-dessus. Pochez la chantilly au citron vert à l'aide de la douille à saint-honoré au centre et entre les choux.

NIVEAU

3

SAINT-HONORÉ AGRUMES

de Nicolas Bernardé

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2004
Ancien élève de FERRANDI Paris

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
1 h 30

Réfrigération
2 heures et 1 nuit

Conservation
24 heures

Matériel
Poches + douille unie de 15 mm de Ø et douille à saint-honoré
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 16 cm de Ø
Candissoire
Robot pâtissier
Fouet
Chinois
Moule à charlotte de 16 cm de Ø

Ingrédients
Feuille d'or
Pastille de chocolat
Caramel

PÂTE À CHOUX
125 g de lait
125 g d'eau
5 g de sel
5 g de sucre
120 g de beurre
125 g de farine
4 œufs

PÂTE SUCRÉE
100 g de sucre glace
100 g de beurre
30 g de jaunes d'œufs
200 g de farine T55
50 g de poudre d'amandes
4 g de sel

AGRUMES
5 agrumes
Sucre
Beurre

COULIS D'AGRUMES
200 g de purée de poires
300 g de jus d'agrumes
60 g de sucre semoule
6 g de pectine NH
50 g de sirop de glucose
25 g de Trimoline

CRÈME LÉGÈRE MASCARPONE
1 gousse de vanille
400 g de crème à 35 % de MG
200 g de mascarpone
60 g de sucre glace

CRÈME MOELLEUSE VANILLE ET ZESTES D'ORANGE
250 g de lait
250 g de crème à 35 % de MG
100 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
Zestes d'orange
140 g de jaunes d'œufs

PÂTE À CHOUX

Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). Mettez en poche et dressez une quinzaine de petits choux. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 20 minutes.

PÂTE SUCRÉE

Dans un bol, travaillez à la spatule en bois, le sucre glace et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs et continuez à mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Versez la farine et la poudre d'amandes préalablement tamisées, et le sel. Mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une boule compacte. Frasez rapidement et laissez reposer au réfrigérateur 2 heures. Abaissez la pâte finement et détaillez un cercle de 16 cm de diamètre. Enfournez une dizaine de minutes à 180 °C (th. 6).

AGRUMES

Épluchez les agrumes et coupez les suprêmes en dés. Dans un bol, mettez les dés d'agrumes et le sucre. Mélangez. Laissez reposer 15 minutes. Déposez dans un candissoire. Ajoutez le beurre préalablement coupé en cubes. Faites cuire 10 minutes à 200 °C (th. 6/7) dans un four à air pulsé. Débarrassez, filmez et laissez refroidir.

COULIS D'AGRUMES

Dans une casserole, mettez la purée de poires et le jus d'agrumes. Ajoutez le sucre semoule et la pectine NH préalablement mélangés. Portez à ébullition l'ensemble. Incorporez le sirop de glucose et la Trimoline préalablement chauffés. Donnez un bouillon. Débarrassez, filmez au contact et réservez au réfrigérateur. Au moment de l'utiliser, incorporez délicatement les agrumes cuits au four.

CRÈME LÉGÈRE MASCARPONE

Fendez en deux la gousse de vanille et grattez pour récupérer les grains. Dans la cuve du robot muni du fouet, incorporez la crème bien froide, le mascarpone, le sucre glace et les grains de vanille. Montez l'ensemble et réservez au réfrigérateur.

CRÈME MOELLEUSE VANILLE ET ZESTES D'ORANGE

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, le sucre, la vanille et les zestes d'orange. Dès l'ébullition, coupez le feu, couvrez d'un film alimentaire pendant 10 minutes pour faire infuser. Versez sur les jaunes d'œufs sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Chinoisez. Coulez la préparation dans le moule à charlotte. Placez-le sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier journal et d'eau. Cela empêchera l'eau d'entrer dans le moule. Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure à 120 °C (th. 4) dans un four à air pulsé. Laissez refroidir au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, démoulez la crème dans une assiette ou un plat creux.

MONTAGE

Garnissez les choux, préalablement caramélisés, de crème légère mascarpone. Collez-les en couronne sur la pâte sucrée. Déposez la crème moelleuse vanille au centre, puis versez le coulis par-dessus. Pochez en zigzag un ruban de crème sur le dessus puis déposez dans les creux des suprêmes d'agrumes. Décorez à la feuille d'or et pastille de chocolat.

NIVEAU

1

SAVARIN AUX FRUITS

Pour 15 savarins

Préparation
1 heure

Pousse
45 minutes

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
15 moules de 8 cm de Ø
Thermomètre
Poche + douille cannelée
Fouet

Ingrédients

PÂTE À BABA
15 g de levure
100 g d'eau tiède
150 g d'œufs
250 g de farine T45 ou T55 (gruau)
5 g de sel
15 g de sucre
60 g de beurre fondu

SIROP
1 000 g d'eau
450 à 500 g de sucre

FINITION
250 g de crème Chantilly (voir recette p. 201)
Fruits frais au choix (ananas, framboises…)

PÂTE À BABA

Dans une bassine, délayez la levure avec l'eau tiède puis ajoutez les œufs. Mélangez à la main avec tous les autres ingrédients sauf le beurre. Pétrissez bien la pâte. Ajoutez 45 g de beurre fondu dessus puis laissez fermenter dans l'étuve. Beurrez les moules avec les 15 g de beurre fondu restants. Mélangez une nouvelle fois la pâte puis moulez à hauteur et remettez dans l'étuve à pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 10 minutes, puis laissez sécher à 160-180 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes. Démoulez à la sortie du four.

SIROP

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre.

MONTAGE

Trempez les babas dans le sirop à 60 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien imbibés. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dressez harmonieusement la chantilly sur les babas et décorez avec des fruits.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Si vous n'avez pas d'étuve, mettez dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante.

• Si les moules sont trop beurrés, il y aura une formation de petits trous sur la croûte intérieure.

• Si les babas sont secs, trempez-les dans un sirop bouillant.

• Vous pouvez parfumer le sirop avec un alcool ou une purée de fruits.

NIVEAU

2

SAVARIN AU CHOCOLAT

Pour 15 savarins

Préparation
1 h 30

Pousse
45 minutes

Cuisson
25 minutes

Réfrigération
3 heures

Conservation
48 heures

Matériel
15 moules de 8 cm de Ø
Thermomètre
Chinois
Batteur
Poche + douille cannelée

Ingrédients

PÂTE À BABA
15 g de levure
100 g d'eau tiède
150 g d'œufs
225 g de farine T45 ou T55 (gruau)
5 g de sel
15 g de sucre
60 g de beurre fondu

SIROP DE CACAO
1 000 g d'eau
450 g de sucre
65 g de cacao en poudre
1 orange
Quantité suffisante de Cointreau (facultatif)

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT
450 g de crème liquide à 35 % de MG
15 g de sucre inverti
15 g de glucose
½ gousse de vanille
110 g de pâte d'amandes 50 %
80 g de chocolat de couverture au lait 41 %

FINITION
Quantité suffisante de nappage neutre
1 orange
100 g de chocolat de couverture noir

PÂTE À BABA
Dans une bassine, délayez la levure avec l'eau tiède (25-30 °C) puis ajoutez les œufs. Mélangez à la main avec tous les autres ingrédients sauf le beurre. Pétrissez bien la pâte. Ajoutez 45 g de beurre fondu puis laissez fermenter en étuve ou à température ambiante à 25 °C environ. Beurrez les moules avec les 15 g de beurre fondu restants. Mélangez une nouvelle fois la pâte puis moulez à hauteur et remettez dans l'étuve à pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 10 minutes, puis laissez sécher à 160-180 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes. Démoulez à la sortie du four.

SIROP DE CACAO
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et la poudre de cacao. À l'aide d'un économe, prélevez les zestes d'orange et mettez-les dans le sirop. Filmez la casserole et laissez infuser quelques minutes. Chinoisez le sirop.

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT
Dans une casserole, portez à ébullition 160 g de crème liquide, le sucre inverti et le glucose. Ajoutez les graines de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée. Laissez infuser 2 à 3 minutes à feu doux. Incorporez progressivement la pâte d'amandes dans la crème tout en mélangeant. Ensuite, versez la crème chaude sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Ajoutez le reste de crème liquide, mélangez et réservez 2 ou 3 heures au réfrigérateur. À l'aide du batteur, montez la ganache.

MONTAGE
Commencez par tremper les savarins dans le sirop jusqu'à ce qu'ils s'imbibent bien mais se tiennent encore. Ajoutez le Cointreau au sirop puis versez sur les savarins déjà imbibés. Une fois que les savarins sont bien refroidis, recouvrez-les de nappage neutre. Mettez la ganache montée en poche, dressez une double-rosace sur chaque savarin. Prélevez les segments d'orange et disposez-les harmonieusement. Terminez avec des décors en chocolat de votre choix (voir techniques p. 570 et 572).

NIVEAU

3

BABA ISPAHAN

de Pierre Hermé

Meilleur Pâtissier du monde 2016

Pour
6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Pointage
45 minutes

Cuisson
25 minutes

Séchage
48 heures

Réfrigération
2 heures et 1 nuit

Conservation
24 heures au réfrigérateur

Matériel
Robot pâtissier
Thermomètre
Bombe à graisse
Moule à savarin de 18 cm de Ø
Écumoire
Fouet
Mixeur plongeant
Chinois
Poche de glucose
Pinceau
Poches + douilles unie de 14 mm de Ø et à saint-honoré n° 25

Ingrédients

PÂTE À BABA
20 g de levure fraîche
100 g d'œufs entiers pasteurisés
120 g de farine gruau T45
30 g de sucre semoule
70 g de beurre extra fin
2 g de fleur de sel de Guérande

SIROP D'IMBIBAGE À BABA FRAMBOISE ET ROSE
600 g d'eau minérale
250 g de sucre semoule
100 g de purée de framboises
100 g de sirop de rose
3 g d'essence alcoolique de rose
50 g d'eau-de-vie de framboise

IMBIBAGE DES BABAS
30 g d'eau-de-vie de framboise

CRÈME DE MASCARPONE À LA ROSE
3 g de gélatine de poisson en poudre 200 blooms
21 g d'eau minérale
35 g de jaunes d'œufs pasteurisés
40 g de sucre semoule
150 g de crème fraîche fluide (35 % de MG)
165 g de mascarpone
20 g de sirop de rose
2 g d'essence alcoolique de rose

MORCEAUX DE LITCHIS
Quantité suffisante de litchis au sirop

FINITION
2 assiettes or plissées de 21 cm de Ø
35 g d'eau-de-vie de framboise
Quantité suffisante de nappage neutre
75 g de morceaux de litchis
120 g de framboises
10 pétales de roses rouges

——— PÂTE À BABA

Dans la cuve du robot muni du crochet, diluez la levure dans les trois quarts des œufs et ajoutez la farine et le sucre. Mélangez à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis passez en vitesse moyenne pendant 5 minutes et ajoutez le reste des œufs. Faites tourner la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à se décoller de la cuve et arrive à une température de 25 °C. Ajoutez le beurre et la fleur de sel. Laissez tourner la pâte à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle se décolle et claque contre la cuve (26 °C). À l'aide de la bombe à graisse, graissez le moule à savarin. Façonnez 250 g de pâte dans les mains et faites un trou au centre avant de le mettre dans le moule. Tapez bien le moule afin d'enlever le maximum de bulles d'air. Laissez-le pointer à l'étuve à 32 °C pendant 45 minutes environ. Cuisez-le dans un four ventilé à 170 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes, démoulez-le et remettez-le 5 minutes au four. Laissez-le sécher à température ambiante pendant 2 jours.

——— SIROP D'IMBIBAGE À BABA FRAMBOISE ET ROSE

Faites bouillir l'eau, le sucre et la purée de framboises. Ajoutez le sirop, l'essence de rose, l'eau-de-vie et laissez refroidir. Utilisez à 50 °C ou réservez au réfrigérateur.

——— IMBIBAGE DES BABAS

Dans une grande casserole, faites chauffer le sirop d'imbibage jusqu'à 50 °C. Plongez-y le baba en prenant soin de le tourner et de l'arroser régulièrement. Lorsqu'il est imbibé, sortez-le à l'aide d'une écumoire et posez-le sur une grille placée sur une plaque. Arrosez-le généreusement avec l'eau-de-vie de framboise. Laissez égoutter et refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures.

——— CRÈME DE MASCARPONE À LA ROSE

Hydratez la gélatine dans l'eau minérale froide pendant au moins 20 minutes. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, portez à ébullition la crème et versez-la sur le mélange jaunes d'œufs et sucre. Fouettez, remettez dans la casserole et faites cuire jusqu'à 85 °C comme une crème anglaise. Ajoutez la gélatine hydratée, le mascarpone, le sirop et l'essence alcoolique de rose. Mixez, filmez au contact et réservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Le lendemain, dans la cuve du robot muni du fouet, montez la crème anglaise à la rose avec le mascarpone et utilisez aussitôt.

——— MORCEAUX DE LITCHIS

La veille, égouttez les litchis dénoyautés. Coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la grosseur du fruit. Le jour même, versez les morceaux de litchis dans un chinois afin de les égoutter au maximum.

——— MONTAGE

À l'aide d'une poche de glucose, collez les 2 assiettes ensemble. Arrosez généreusement le baba avec l'eau-de-vie de framboise. À l'aide d'un pinceau, nappez le baba bien froid avec le nappage neutre tiède – pas trop chaud sinon ce dernier ne sera pas absorbé. Répartissez la crème de mascarpone à la rose dans deux poches : l'une munie d'une douille unie de 14 mm de diamètre et l'autre munie d'une douille à saint-honoré. Posez le baba dans l'assiette or, et à l'aide de la poche munie de la douille unie, garnissez à mi-hauteur le fond du baba de crème de mascarpone, répartissez généreusement les morceaux de litchis et les framboises sur toute la surface. Garnissez à nouveau de crème légèrement en dôme et à l'aide de la poche munie de la douille à saint-honoré, dressez des flammes, en tournant sur le baba de l'extérieur vers le centre. Posez 10 pétales de roses tout autour de la crème et une framboise fraîche au milieu.

NIVEAU

1

CHARLOTTE VANILLE-FRUITS ROUGES

Pour 6 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
12 minutes

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 jours

Matériel
Fouet
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Thermomètre
Bande Rhodoïd
Cercle de 18 cm de Ø
Pinceau

Ingrédients

BISCUIT CUILLÈRE
180 g de blancs d'œufs
150 g de sucre
120 g de jaunes d'œufs
50 g d'œuf
150 g de farine

BAVAROISE
125 g de lait entier
½ gousse de vanille
30 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre
3 g de gélatine en feuilles
175 g de crème liquide à 35 % de MG

SIROP D'IMBIBAGE VANILLE
150 g d'eau
45 g de sucre
½ gousse de vanille

FINITION
100 g de fraises
100 g de framboises
Quantité suffisante de Apple blossom

BISCUIT CUILLÈRE
Préparez le biscuit cuillère (voir recette p. 222). Remplissez la poche munie de la douille unie et sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, formez 2 disques de 16 cm de diamètre, une bande de 6 cm × 40 cm et une rosace de 16 cm de diamètre avec un trou au centre de 8 cm de diamètre. Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 12 minutes. Faites refroidir sur grille.

BAVAROISE
Préparez une crème anglaise (voir recette p. 204) et faites cuire à la nappe à 83 °C. Mettez à maturer quelques heures. Ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et essorée à 45 °C dans la crème anglaise. Mélangez pour bien dissoudre. Montez au fouet la crème liquide mousseuse. À 25 °C, incorporez délicatement à l'aide d'une maryse la crème montée dans la crème anglaise gélifiée. Dressez aussitôt.

SIROP D'IMBIBAGE VANILLE
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Laissez refroidir.

MONTAGE
Placez la bande de Rhodoïd dans le cercle, chemisez-le avec la bande de biscuit imbibée de sirop vanille puis déposez au fond le premier disque de biscuit cuillère imbibé. Versez la moitié de la bavaroise, posez le second disque de biscuit cuillère imbibé. Ajoutez le reste de bavaroise. Réservez au réfrigérateur 2 à 3 heures au minimum. Placez par-dessus la couronne de biscuit et garnissez l'intérieur de fruits rouges frais et de quelques fleurs comestibles.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez servir la charlotte avec un coulis de fruits ou une crème anglaise parfumée.

NIVEAU

2

CHARLOTTE COCO-PASSION

Pour 6 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
12 minutes

Congélation
3 heures

Réfrigération
40 minutes

Conservation
3 jours

Matériel
Fouet
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Thermomètre
Mixeur
Chinois-étamine
Moule Flexipan de 14 cm de Ø et 1 cm de hauteur
Bande Rhodoïd
Cercle de 18 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur

Ingrédients

BISCUIT CUILLÈRE
90 g de blancs d'œufs
75 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
25 g d'œuf
75 g de farine

MOUSSE COCO
250 g de purée de coco
5 g de gélatine en feuilles
40 g de blanc d'œuf
50 g de sucre
130 g de crème liquide à 35 % de MG montée

INSERT PASSION-COCO
75 g de purée de fruits de la passion
60 g de purée de coco
2 g d'agar-agar
12 g de sucre semoule

IMBIBAGE
60 g d'eau
10 g de citronnelle
35 g de sucre
20 g de jus de citron vert
75 g de purée de fruits de la passion

FINITION
100 g de nappage neutre
3 cubes d'ananas
1 citron vert
1 fruit de la passion
Quelques feuilles de limon cress

BISCUIT CUILLÈRE
Préparez le biscuit cuillère (voir recette p. 222). Mettez en poche et réalisez 2 disques de 16 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites aussi des bandes de 6 cm × 60 cm de large. Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 12 minutes. Faites refroidir sur grille.

MOUSSE COCO
Dans une casserole, versez un tiers de purée de coco et faites chauffer à 50 °C, puis ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Incorporez la purée froide restante. Montez mousseux le blanc d'œuf et serrez-le avec le sucre. Incorporez cette meringue à la purée de coco, puis ajoutez délicatement la crème montée.

INSERT PASSION-COCO
Dans une casserole, chauffez ensemble les purées passion et coco, puis ajoutez le mélange d'agar-agar et de sucre. Faites bouillir 2 minutes, puis laissez refroidir. Mixez à vitesse lente. Versez dans le moule Flexipan et réservez au congélateur pendant 1 heure.

IMBIBAGE
Dans une casserole, faites bouillir l'eau puis ajoutez la citronnelle coupée en rondelles et laissez infuser 20 minutes. Mixez puis passez l'infusion au chinois-étamine, complétez le poids d'eau manquante, puis faites bouillir avec le sucre. Débarrassez dans un récipient, ajoutez le jus de citron vert et la purée passion et réservez au réfrigérateur une quarantaine de minutes.

MONTAGE
Placez une bande de Rhodoïd dans le cercle posé sur une plaque filmée ou sur une feuille Rhodoïd. Posez de façon excentrée l'insert passion-coco. Étalez environ 1 cm de mousse coco par-dessus et mettez au congélateur 1 heure. Chemisez avec la bande de biscuit préalablement imbibé, complétez avec la mousse coco et posez le disque de biscuit imbibé par-dessus. Réservez de nouveau au congélateur pendant au moins 1 heure. Passez du nappage neutre et décorez avec des cubes d'ananas, quelques segments de citron vert, des grains de fruit de la passion et quelques feuilles de limon cress.

NIVEAU

3

CHARLOTTE AUX MARRONS ET CLÉMENTINES CONFITES

de Gilles Marchal

Meilleur Pâtissier de l'année 2004

Pour 15 mini-charlottes

Préparation
2 heures

Cuisson
4 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
24 heures

Matériel
Fouet
Tamis
Poches + douilles unies de 8 et 12 mm de Ø
Thermomètre
Seringue Inox spéciale mont-blanc
Robot pâtissier
Moules à charlotte individuels de 8 cm de Ø

Ingrédients

BISCUIT CUILLÈRE
90 g de jaunes d'œufs
220 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
250 g de farine T45

PUNCH VIEUX RHUM BRUN
200 g d'eau minérale
30 g de sucre glace
10 g de vieux rhum brun

MOUSSE AUX MARRONS CONFITS
120 g de jaunes d'œufs frais
125 g de sirop à 30 ° Baumé
80 g de crème de marron
350 g de pâte de marrons
10 g de gélatine en feuilles
12 g de vieux rhum brun
380 g de crème fleurette fouettée
150 g de brisures de marrons égouttés et hachés

VERMICELLES DE MARRONS
250 g de pâte de marrons
40 g de beurre frais mou

CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON
½ gousse de vanille Bourbon de Madagascar
250 g de crème fleurette à 35 % de MG
20 g de sucre semoule

FINITION
Quantité suffisante de clémentines confites
Quantité suffisante de noisettes caramélisées
Feuille d'or

——— BISCUIT CUILLÈRE

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Blanchissez légèrement les jaunes d'œufs au fouet. Montez en neige les blancs avec le sucre semoule. Ajoutez les jaunes, puis la farine tamisée, mélangez délicatement. Sur une feuille de papier cuisson et à l'aide d'une poche munie de la douille de 8 mm de diamètre, réalisez des disques de biscuit de 5 cm de diamètre. Enfournez sans attendre 3 à 4 minutes environ.

——— PUNCH VIEUX RHUM BRUN

Mélangez tous les ingrédients.

——— MOUSSE AUX MARRONS CONFITS

Blanchissez au fouet les jaunes d'œufs. Faites cuire le sirop à 121 °C et versez-le sur les jaunes. Laissez refroidir ce sabayon. Détendez la crème et la pâte de marrons avec le sabayon. Faites fondre la gélatine, préalablement réhydratée et essorée, avec le rhum tiède puis ajoutez-les au mélange précédent. Incorporez la crème fouettée, puis les morceaux de marrons. Mettez la mousse en poche munie de la douille unie de 12 mm de diamètre.

——— VERMICELLES DE MARRONS

Malaxez tous les ingrédients ensemble afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Mettez-la en seringue ou dans une poche munie d'une douille à petits trous.

——— CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON

Fendez en deux la gousse de vanille et grattée pour récupérer les grains. Dans la cuve du robot muni du fouet, mettez la crème très froide, le sucre et les grains de vanille. Fouettez le tout afin d'obtenir une crème Chantilly lisse et onctueuse. Conservez au réfrigérateur.

——— MONTAGE

Hachez en petits morceaux des clémentines confites et quelques noisettes caramélisées. Dans le fond des petits moules à charlotte, placez un disque de biscuit imbibé du sirop au rhum. Recouvrez à mi-hauteur de mousse aux marrons et répartissez quelques morceaux de clémentine et de noisette. Placez le second disque de biscuit imbibé par-dessus et laissez prendre 2 heures au réfrigérateur. Démoulez les charlottes et recouvrez la mousse aux marrons de chantilly en bombant légèrement. À l'aide de la seringue, réalisez de jolis vermicelles sur toute la surface de la chantilly. Décorez d'un marron glacé, de clémentines confites, de noisettes caramélisées et de feuille d'or.

NIVEAU

1

MONT-BLANC

Pour 6 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
3 heures

Congélation
20 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Cercle de 16 cm de Ø
Poches + douilles unies de 15 et 6 mm de Ø et petite douille cannelée ou à mont-blanc
Palette
Fouet
Cercle de 14 cm de Ø

Ingrédients

MERINGUE FRANÇAISE
120 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
100 g de sucre glace

CRÈME CHANTILLY
300 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de sucre glace
1 gousse de vanille

CRÈME DE MARRON
300 g de pâte de marrons
100 g de crème liquide à 35 % de MG
300 g de crème de marron

MERINGUE FRANÇAISE
Préparez une meringue française (voir recette p. 234). Dans un cercle de 16 cm de diamètre, légèrement beurré et posé sur une plaque recouverte de papier cuisson, dressez à l'aide d'une poche à douille unie, un fond de meringue de 1 cm d'épaisseur. Étalez de la meringue sur les bords du cercle et lissez avec une palette pour obtenir une bordure plate. Retirez délicatement le cercle et enfournez environ 3 heures à 80 °C (th. 2/3). Par ailleurs, dressez quelques bâtonnets de meringue à l'aide de la douille de 6 mm de diamètre pour la décoration.

CRÈME CHANTILLY
Dans la cuve du robot muni du fouet, montez la crème avec le sucre et les graines de la gousse de vanille, préalablement fendue en deux et grattée, jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

CRÈME DE MARRON
Dans un cul-de-poule, détendez au fouet la pâte de marrons avec la crème liquide puis incorporez la crème de marron.

MONTAGE
Au centre de la meringue, dressez une boule de chantilly. À l'aide d'une poche munie de la douille à mont-blanc, dressez généreusement sur une feuille de papier cuisson des vermicelles avec le mélange de crème de marron. Réservez au congélateur une vingtaine de minutes, puis avec le cercle de 14 cm de diamètre, détaillez un disque net de vermicelles et placez-le sur l'entremets.

NIVEAU

2

MONT-BLANC RHUBARBE-MARRON

Pour 6 personnes

Préparation
2 heures

Réfrigération
2 heures

Cuisson
3 h 30

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Fouet
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 16 cm de Ø
Thermomètre
Cercle de 14 cm de Ø et 4 cm de hauteur
Poche + douille unie de 15 mm de Ø et petite douille cannelée ou à mont-blanc
Chinois
Robot pâtissier
Pinceau

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE NOISETTES
75 g de beurre
50 g de sucre glace
15 g de poudre de noisettes
20 g d'œuf
1 pointe de couteau de vanille en poudre
125 g de farine

GELÉE DE RHUBARBE
125 g de purée de rhubarbes
7 g de sucre
3 g de jus de citron
2,5 g de gélatine en feuilles

BISCUIT CUILLÈRE
15 g de sucre
25 g de blanc d'œuf
14 g de jaune d'œuf
9 g de farine
9 g de fécule de maïs

SIROP DE RHUBARBE
45 g d'eau
45 g de purée de rhubarbes
45 g de sucre
½ gousse de vanille

CRÈME ANGLAISE
190 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille
40 g de jaunes d'œufs
45 g de sucre
3 g de gélatine en poudre
18 g d'eau

CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE
115 g de mascarpone
170 g de crème anglaise (voir ingrédients ci-dessus)

CRÈME DE MARRON
84 g de pâte de marrons
2 g de rhum
4 g de miel
84 g de crème de marron
40 g de beurre pommade

MERINGUE FRANÇAISE
100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
100 g de sucre glace

PÂTE SUCRÉE NOISETTES
Faites une pâte sucrée (voir recette p. 60). Filmez et réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes. Abaissez et foncez la pâte dans le cercle de 16 cm de diamètre. Enfournez environ 12 minutes à 180 °C (th. 6).

GELÉE DE RHUBARBE
Dans une casserole, faites chauffer la purée à 50 °C. Ajoutez le sucre et le jus de citron. Mélangez bien pour dissoudre le sucre. Incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essorée tout en mélangeant. Coulez dans le cercle de 14 cm de diamètre et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

BISCUIT CUILLÈRE
Préparez un biscuit cuillère (voir recette p. 222). À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dressez un disque de biscuit de 16 cm de diamètre. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 10 à 12 minutes.

SIROP DE RHUBARBE
Dans une casserole, faites bouillir tous les ingrédients. Laissez refroidir.

CRÈME ANGLAISE
Faites une crème anglaise (voir recette p. 204). Réservez au réfrigérateur 30 minutes.

CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE
Dans la cuve du robot muni du fouet, montez le mascarpone comme une chantilly. Incorporez délicatement, à l'aide d'une maryse, le mascarpone monté à la crème anglaise à 18 °C.

CRÈME DE MARRON
Dans un cul-de-poule, détendez au fouet la pâte de marrons avec le rhum et le miel. Incorporez la crème de marron puis le beurre pommade. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture aérée.

MERINGUE FRANÇAISE
Préparez une meringue française (voir recette p. 234). Sur une plaque recouverte de papier cuisson, à l'aide de la poche munie de la douille unie, dressez des petites boules pointues de meringue. Enfournez environ 3 heures à 80 °C (th. 2/3).

MONTAGE
Sur le fond de tarte, déposez le biscuit cuillère. Punchez-le au sirop de rhubarbe. Placez le disque de gelée de rhubarbe, puis la crème de mascarpone. À l'aide d'une poche munie de la douille à mont-blanc, décorez le dessus de vermicelles avec la crème de marron et agrémentez de petites meringues.

NIVEAU

3

MONT-BLANC

de Yann Menguy

Ancien élève de FERRANDI Paris

Pour
10 monts-blancs

Préparation
2 heures

Cuisson
5 h 15

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Cercle de 8 cm de Ø
Tapis silicone
Fouet
Poche + douille unie de 18 mm de Ø et douille plate
Palette
Tourne-disque

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
250 g de farine
80 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes torréfiées
1 g de sel fin
150 g de beurre
65 g d'œufs

CRÈME DE MARRON
300 g de crème de marron
450 g de pâte de marrons
100 g de purée de marrons
2 g de fleur de sel
90 g d'eau
35 g de rhum vieux Clément XO

CRÈME CHANTILLY VANILLE
300 g de crème liquide
15 g de sucre glace
10 g de miel de châtaigner
½ de vanille Bourbon
Quantité suffisante d'éclats de marron

MERINGUE
50 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
50 g de sucre glace

——— PÂTE SUCRÉE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez toutes les poudres avec le beurre froid pour obtenir un sablage puis ajoutez les œufs. Lorsque la pâte est homogène, étalez-la à 2 mm d'épaisseur puis détaillez un disque à l'aide du cercle de 8 cm de diamètre. Enfournez sur un tapis silicone à 160 °C (th. 5/6) pendant 12 minutes.

——— CRÈME DE MARRON

Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez tous les éléments à vitesse moyenne. Passez le tout au tamis pour éliminer les quelques grains restants, puis réservez au froid.

——— CRÈME CHANTILLY VANILLE

Dans un cul-de-poule bien froid, versez la crème réfrigérée depuis la veille, le sucre glace, le miel, les graines de la gousse de vanille fendue en deux et grattée, et des éclats de marron. À l'aide d'un fouet, montez la crème. Mais ne la montez pas trop, elle deviendrait granuleuse et perdrait de son onctuosité, car les matières grasses s'agglomèrent.

——— MERINGUE

Montez les blancs d'œufs au fouet, ajoutez le sucre semoule en trois fois. Lorsque les blancs sont bien montés, ajoutez le sucre glace en une fois. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 18 mm de diamètre sur plaque recouverte de papier cuisson, pochez une boule de 5 cm de diamètre. Enfournez à 65 °C (th. 2/3) pendant 5 heures.

——— MONTAGE

Collez la boule de meringue sur le fond de pâte sucrée avec un point de crème Chantilly, puis masquez la meringue de chantilly à l'aide d'une palette. Recouvrez le dôme de crème de marron, placez l'entremets sur le tourne-disque et lissez avec une douille plate.

NIVEAU

1

ENTREMETS GANACHE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
25 minutes

Réfrigération
1 heure

Conservation
48 heures

Matériel
Batteur
Thermomètre
Tamis
Tapis silicone
Pinceau
Couteau-scie
Palette

Ingrédients

GÉNOISE AU CHOCOLAT
100 g de sucre
150 g d'œufs
50 g de farine
30 g de fécule maïs
1,5 g de levure chimique
20 g de cacao en poudre

GANACHE
220 g de crème liquide à 35 % de MG
60 g de glucose
300 g de chocolat noir 50 %
60 g de beurre

SIROP ENTREMETS CHOCOLAT
110 g d'eau
100 g de sucre
20 g de cacao en poudre

GLAÇAGE
200 g de ganache
80 g de glucose

GÉNOISE AU CHOCOLAT
Au bain-marie, mélangez au batteur le sucre et les œufs à 45 °C. Puis continuez de fouettez hors du feu jusqu'à complet refroidissement. Tamisez les poudres ensemble avant de les incorporer à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber l'appareil. Versez sur une plaque de cuisson recouverte d'un tapis silicone. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 25 minutes environ.

GANACHE
Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le glucose. Versez sur le chocolat coupé en petits morceaux. Ajoutez le beurre en dés et mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache. Laissez refroidir et utilisez entre 15 et 18 °C. Réservez 200 g pour le glaçage final.

SIROP ENTREMETS CHOCOLAT
Dans une casserole, mettez à chauffer l'eau, le sucre et le cacao en poudre. Laissez refroidir 30 minutes au réfrigérateur.

GLAÇAGE
Dans une casserole, mettez les 200 g de ganache restants avec le glucose. Faites chauffer jusqu'à 35 °C.

MONTAGE
Coupez la génoise horizontalement en trois parties égales à l'aide d'un couteau-scie. Sur le premier disque de génoise, étalez uniformément 150 g de ganache. Posez par-dessus un autre disque de génoise. Imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez de nouveau 150 g de ganache. Placez le dernier disque de génoise, imbibez-le. Masquez et lissez le tout de ganache à l'aide d'une palette et réservez 30 minutes au réfrigérateur. Placez l'entremets sur une grille, versez le glaçage par-dessus. Formez un cornet (voir technique p. 598) et avec du chocolat mis au point (voir techniques p. 570 et 572), écrivez joliment le mot « ganache » sur le dessus et décorez d'une petite bordure en arabesque sur l'entremets.

Grande

NIVEAU

2

ENTREMETS GANACHE

Pour 10 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
20 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Fouet
Batteur
Thermomètre
Mixeur plongeant
Feuille guitare
Cadre de 20 cm × 30 cm
Palette

Ingrédients

BISCUIT CHOCOLAT
100 g de jaunes d'œufs
75 g de sucre
22 g de farine
17 g de fécule de pomme de terre
22 g de cacao en poudre
45 g de beurre
4 g de Trimoline
105 g de blancs d'œufs
30 g de sucre

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
160 g de framboises entières surgelées
6 g de jus de citron
75 g de sucre
3 g de pectine NH
1 g de gélatine en feuille

GANACHE FRAMBOISES
140 g de crème liquide à 35 % de MG
140 g de purée de framboises
100 g de chocolat noir de couverture Manjari 64 %
100 g de chocolat noir de couverture Guanaja 70 %

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR
42 g d'eau
45 g de sucre
45 g de glucose
30 g de lait concentré sucré
3 g de gélatine en poudre
45 g de chocolat noir 60 %

RECTANGLES DE CHOCOLAT
50 g de chocolat de couverture noir 64 %

BISCUIT CHOCOLAT
Montez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez les poudres et le beurre fondu délicatement à la spatule. Incorporez la Trimoline et les blancs d'œufs préalablement montés et serrés avec le sucre au batteur. Étalez sur une plaque (40 cm × 30 cm) sur 3 mm d'épaisseur. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant environ 12 minutes.

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
Dans une casserole, faites chauffer les framboises encore surgelées et le jus de citron. Ajoutez le mélange sucre et pectine avant que la température n'atteigne 50 °C puis faites bouillir 2 minutes. Incorporez la gélatine préalablement réhydratée et égouttée. Réservez.

GANACHE FRAMBOISES
Dans une casserole, faites bouillir la crème, puis ajoutez la purée de fruits en redonnant un bouillon. Versez sur les chocolats coupés en morceaux. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache.

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR
Faites chauffer 24 g d'eau, le sucre et le glucose à 105 °C. Versez sur le lait concentré sucré, ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans 18 g d'eau et mélangez. Versez sur le chocolat noir coupé en morceaux puis mixez à chaud. Réservez.

RECTANGLES DE CHOCOLAT
Mettez au point le chocolat (voir techniques p. 570 et 572). Étalez-le sur une feuille guitare et laissez-le cristalliser quelques minutes. Détaillez en longs rectangles de 2 cm × 6 cm et laissez refroidir.

MONTAGE
Déposez le biscuit au fond du cadre. Étalez à la palette une fine couche de compotée de framboises. Une fois la compotée prise, étalez une couche de ganache aux framboises. Répétez cette étape deux fois. Glacez le tout avec le glaçage à 35 °C et décorez avec les rectangles de chocolat.

NIVEAU

3

RÉINTERPRÉTATION ENTREMETS « GANACHE »

d'Ophélie Barès

Ancienne élève de FERRANDI Paris

Pour 4 petits gâteaux individuels

Préparation
1 heure

Cuisson
15 minutes

Réfrigération
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Tapis silicone
Fouet
Mixeur plongeant
Thermomètre
Feuille Rhodoïd
Poche + douille unie de 10 mm de Ø

Ingrédients

BISCUIT CACAO
120 g d'œufs
170 g de sucre semoule
60 g de poudre d'amandes
40 g de farine
45 g de cacao en poudre
130 g d'huile de tournesol
180 g de blancs d'œufs

SIROP CACAO-YUZU
50 g d'eau
75 g de sucre
50 g de jus de yuzu
10 g de cacao en poudre

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
535 g de crème liquide à 35 % de MG
45 g de sirop de glucose
285 g de chocolat au lait (Jivara)

DÉCOR CHOCOLAT
200 g de chocolat de couverture noir 64 %

FINITION
Quantité suffisante de cacao en poudre

——— BISCUIT CACAO

Préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6). Montez les œufs avec 110 g de sucre au ruban pour obtenir une pâte à bombe. En parallèle, tamisez ensemble la poudre d'amandes, la farine et le cacao en poudre. Prélevez un peu de pâte à bombe et mélangez-la à l'huile de tournesol puis versez ce mélange dans le reste de pâte à bombe. Montez les blancs d'œufs en neige, et serrez-les avec le reste de sucre. Incorporez délicatement, à l'aide d'une maryse, la moitié des blancs en neige au premier mélange, puis ajoutez les poudres tamisées. Incorporez le reste de blancs montés. Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, étalez la pâte et enfournez pendant 12 minutes.

——— SIROP CACAO-YUZU

Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre, puis hors du feu, incorporez le jus de yuzu et le cacao en poudre tout en mélangeant bien au fouet. Réservez.

——— GANACHE CHOCOLAT AU LAIT

Dans une casserole, faites bouillir 195 g de crème liquide avec le sirop de glucose, puis versez le mélange en trois fois sur le chocolat préalablement concassé afin de réaliser une émulsion. Incorporez le reste de crème liquide froide, mélangez, puis mixez. Filmez et réservez-la au réfrigérateur pendant 24 heures.

——— DÉCOR CHOCOLAT

Faites fondre le chocolat au bain-marie et mettez-le au point (voir techniques p. 570 et 572). Sur une feuille Rhodoïd, étalez le chocolat tempéré à l'aide d'une spatule et réalisez des rectangles de 11 cm × 3,5 cm. Laissez cristalliser.

——— MONTAGE

Lorsque le biscuit est cuit, imbibez-le avec le sirop cacao-yuzu. Montez la ganache chocolat au lait à l'aide d'un fouet. Étalez les trois quarts de la ganache sur le biscuit, et détaillez dans la largeur de la plaque 6 bandes de 9 cm de côté. Superposez trois bandes de biscuit les unes sur les autres. Répétez l'opération avec les trois bandes restantes. Entreposez quelques minutes au réfrigérateur, puis coupez des carrés de 9 cm de côté, pour obtenir quatre petits gâteaux individuels. Disposez les rectangles de chocolat autour de chaque montage. Mettez le reste de ganache en poche munie d'une douille unie, et pochez-la en pointes sur chaque petit gâteau. Saupoudrez généreusement de cacao en poudre, puis à l'aide d'une plaque, appuyez délicatement la ganache pour écraser les pointes.

NIVEAU

1

MOKA CAFÉ

Pour 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
25 minutes

Réfrigération
15 minutes

Conservation
3 jours

Matériel
Robot pâtissier
Thermomètre
Tamis
Moule à manqué de 20 cm de Ø
Couteau-scie
Pinceau
Palettes petite + grande
Poche + douille cannelée

Ingrédients

GÉNOISE
150 g d'œufs
90 g de sucre
90 g de farine

CRÈME AU BEURRE
180 g de sucre
60 g d'eau
120 g d'œufs
320 g de beurre tempéré
Quantité suffisante d'arôme de café ou de café soluble

SIROP 1260 °D
75 g d'eau
75 g de sucre
Quantité suffisante d'arôme de café

FINITION
Quantité suffisante d'amandes effilées et grillées
Quantité suffisante de grains de café en chocolat

GÉNOISE
À l'aide du robot muni du fouet, blanchissez les œufs avec le sucre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un ruban (35–40 °C). Incorporez la farine préalablement tamisée et mélangez délicatement avec une maryse. Versez dans le moule beurré et fariné. Enfournez 20 à 25 minutes à 180 °C (th. 6).

CRÈME AU BEURRE
Dans une casserole, placez le sucre avec l'eau et faites cuire à 117 °C. Versez le sucre cuit sur les œufs préalablement montés mousseux dans la cuve du robot muni du fouet. Mélangez le tout à vitesse moyenne jusqu'à ce que la température descende à 20-25 °C. Incorporez le beurre tempéré et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, puis ajoutez l'arôme de café.

SIROP
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre. Ajoutez l'arôme de café et réservez pour une utilisation froide.

MONTAGE
Coupez la génoise en trois disques de même épaisseur. À l'aide d'un pinceau, imbibez de sirop un premier disque. Garnissez d'environ 150 g de crème au beurre et étalez régulièrement à l'aide d'une palette. Imbibez la deuxième épaisseur de génoise, posez-la côté imbibé sur la crème puis imbibez l'autre côté avant de recouvrir de crème au beurre (150 g). Placez le dernier disque de génoise préalablement imbibé côté crème. Masquez l'ensemble du moka avec la crème au beurre bien souple. À l'aide d'une petite palette, commencez par lisser le tour de l'entremets (tenez l'entremets sur une main) puis finissez en lissant avec une palette plus grande le dessus (posez-le sur le plan de travail). Reprenez l'entremets en main et lissez le tour à l'aide de la petite palette pour obtenir un masquage bien lisse et une arête franche à la surface. Laissez reprendre au réfrigérateur pendant 15 minutes environ.
Procédez à un deuxième masquage pour parfaire le lissage avec une crème au beurre très souple sur l'entremets froid. Avec la lame du couteau-scie, exécutez un mouvement de va-et-vient sur la surface de l'entremets. Lissez de nouveau l'excédent de crème sur le côté de l'entremets pour retrouver une arête franche puis collez des amandes effilées grillées sur les deux tiers de la hauteur. Décorez le dessus du moka, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et de la crème au beurre restante. Ajoutez quelques grains de café en chocolat et réservez au frais.

NIVEAU

2

MOKA

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
30 minutes

Infusion
24 heures

Réfrigération
3 heures

Conservation
3 jours

Matériel
Robot pâtissier
Cercle de 18 cm de Ø et 3,5 cm de hauteur
Thermomètre
Fouet
Mixeur plongeant
Moule en silicone de 16 cm de Ø
Chalumeau
Chinois-étamine
Pinceau
Palette
Poche + douille à saint-honoré

Ingrédients

BISCUIT AU CAFÉ
280 g de pâte d'amandes 50 %
38 g de sucre vergeoise
5 g de café soluble
200 g d'œufs
75 g de beurre fondu noisette
65 g de farine

CRÈME AU BEURRE
240 g de sucre
60 g d'eau
120 g d'œufs entiers ou de blancs d'œufs
320 g de beurre
Quantité suffisante d'arôme café ou café soluble selon votre goût

CRÈME AU CAFÉ INFUSÉE
40 g de café en grains
½ litre de crème liquide à 35 % de MG

INSERT CRÈME BAILEYS
50 g de sucre
1 gousse de vanille
200 g de crème café infusée (voir ingrédients ci-dessus)
100 g de jaunes d'œufs
3 g de gélatine en feuilles
50 g de Baileys
Quantité suffisante de cassonade

SIROP D'IMBIBAGE
50 g de sucre
150 g de café espresso
5 g de rhum

GLAÇAGE
125 g de lait entier
1 g de café soluble
45 g de sirop de glucose
4,5 g de gélatine en feuilles
165 g de chocolat ivoire
160 g de pâte à glacer ivoire

FINITION
Petits disques en chocolat
Quelques grains de café
1 feuille d'or

BISCUIT AU CAFÉ
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la pâte d'amandes, le sucre et le café soluble. Détendez progressivement en ajoutant les œufs un à un. Mélangez et montez au ruban. Incorporez le beurre fondu froid en y mélangeant un peu d'appareil, puis ajoutez la farine délicatement à la maryse. Versez dans le cercle préalablement graissé et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 30 minutes. Démoulez et réservez.

CRÈME AU BEURRE
Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau à 117 °C. Dans la cuve du robot muni du fouet, montez mousseux les œufs entiers ou les blancs. Versez le sucre cuit et montez l'appareil (pâte à bombe ou meringue). Lorsque la préparation atteint les 30 °C, ajoutez le beurre tempéré. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse puis ajoutez l'arôme café.

CRÈME AU CAFÉ INFUSÉE
Faites infuser à froid le café en grains dans la crème liquide dès la veille.

INSERT CRÈME BAILEYS
Préparez une crème anglaise avec la crème infusée au café (voir recette p. 204). Ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et essorée, le Baileys, et à l'aide du mixeur plongeant, mixez la crème avant de la couler dans le moule en silicone de 16 cm de diamètre. Réservez au congélateur. Saupoudrez de cassonade l'insert congelé et caramélisez la surface à l'aide d'un chalumeau, puis remettez au congélateur.

SIROP D'IMBIBAGE
Dans une casserole, faites chauffer le sucre et le café espresso à 40 °C, de façon à dissoudre le sucre. Laissez refroidir avant d'ajouter le rhum. Réservez au réfrigérateur.

GLAÇAGE
Faites chauffer le lait avec le café soluble et le glucose à 105 °C. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, et mélangez. Versez sur le chocolat ivoire coupé en morceaux et la pâte à glacer. Mixez pour lisser. Chinoisez et réservez.

MONTAGE
Coupez le biscuit en deux épaisseurs de 1 cm environ. Placez une tranche de biscuit préalablement imbibé avec le sirop au fond du cercle de 18 cm de diamètre. Chemisez bien le cercle avec la crème au beurre et étalez une fine couche sur le biscuit. Posez l'insert Baileys caramélisé et ajoutez une autre fine couche de crème au beurre, puis placez le second disque de biscuit imbibé. Lissez l'entremets avec de la crème au beurre et réservez au réfrigérateur environ 2 heures avant de le décercler.
Sur une grille placée sur une plaque, posez l'entremets et glacez-le entièrement avec le glaçage à 25 °C. Laissez prendre avant de décorer avec une bague de chocolat et des petits décors en chocolat (voir techniques p. 592 à 598) et le reste de crème au beurre poché avec la douille à saint-honoré. Ajoutez quelques grains de café en chocolat et une pointe de feuille d'or.

NIVEAU

3

MOKA

de Julien Alvarez

Champion du Monde de Pâtisserie 2011

Pour 6 personnes

Préparation
2 h 30

Cuisson
15 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Thermomètre
Rouleau à pâtisserie
3 cercles de 16 cm de Ø
Robot-coupe
Batteur
Tamis
Mixeur plongeant
Fouet
Chinois
Pistolet à velours
Cercle de 18 cm de Ø
Poche sans douille

Ingrédients

CROUSTILLANT ÉCLAT D'OR/AZELIA
29,8 g d'azelia
29,8 g de praliné noisette
29,8 g de pâte de noisettes
29,8 g d'éclat d'or
0,8 g de fleur de sel

PAIN DE GÊNES CAFÉ
89,9 g de pâte d'amandes 66 %
0,5 g de sel
73,8 g d'œufs
16,2 g de jaune d'œuf
18 g de farine
1,8 g de fécule de pommes de terre
14,4 g de beurre fondu
5,4 g de pâte de café

MARMELADE D'AGRUMES AMERS
0,5 g de gélatine en poudre
3,3 g d'eau d'hydratation
76,6 g d'oranges
19,2 g de jus de yuzu
38,3 g de jus frais de mandarine
0,8 g de gousse de vanille
57,7 g de sucre
1,9 g de pectine
1,9 g de liqueur de Grand Marnier Cordon Rouge

CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT AU LAIT CAFÉ
2,4 g de gélatine en poudre
14,4 g d'eau d'hydratation
37,9 g de lait
37,9 g de crème fleurette à 35 % de MG
7,4 g de café en grains Maragogype
37,9 g de jaunes d'œufs
82,1 g de chocolat de couverture Jivara au lait 40 %
1,1 g de café soluble
78,9 g de crème fleurette à 35 % de MG

GLAÇAGE ABSOLU CAFÉ
500 g de nappage absolu Valrhona
40 g café expresso
10 g d'extrait de café liquide Trablit

——— CROUSTILLANT ÉCLAT D'OR/AZELIA

Faites fondre la couverture Azelia à 45 °C puis mélangez-la au praliné noisette et à la pâte de noisettes. Ajoutez l'éclat d'or, la fleur de sel et mélangez délicatement. Étalez à 4 mm d'épaisseur. Faites prendre au réfrigérateur. Détaillez un disque de 16 cm de diamètre et réservez pour le montage.

——— PAIN DE GÊNES CAFÉ

Mixez la pâte d'amandes et le sel au robot-coupe en ajoutant graduellement les œufs et le jaune d'œuf. Puis montez au batteur. Incorporez délicatement la farine et la fécule tamisées, puis le beurre fondu chaud et la pâte de café mixés ensemble. Versez dans un cercle de 16 cm de diamètre et faites cuire dans un four ventilé à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes.

——— MARMELADE D'AGRUMES AMERS

Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène et laissez hydrater au minimum 20 minutes au réfrigérateur. Découpez les oranges grossièrement et enlevez les parties blanches du cœur. Dans une casserole, pochez le tout dans un sirop composé du jus de yuzu, du jus de mandarine, de la gousse de vanille et 38,3 g de sucre. Mixez une première fois. Versez en pluie le reste de sucre mélangé à la pectine puis portez de nouveau à ébullition. Ajoutez la masse de gélatine et le Grand Marnier. Mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse. Réservez au réfrigérateur.

——— CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT AU LAIT CAFÉ

Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène et laissez hydrater au minimum 20 minutes au réfrigérateur. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Infusez au moins 10 minutes le café en grains préalablement concassés. Chinoisez puis rééquilibrez l'infusion avec du lait. Versez sur les jaunes d'œufs battus puis faites cuire à 85 °C. Versez ensuite sur le chocolat légèrement fondu, le café soluble et la masse de gélatine. Mixez afin de bien émulsionner. Incorporez la crème montée mousseuse à 30–35 °C.

——— GLAÇAGE ABSOLU CAFÉ

Dans une casserole, portez à ébullition tous les ingrédients puis mettez le glaçage dans le pistolet.

——— MONTAGE

Dans un cercle de 16 cm de diamètre, placez le disque de croustillant. Détaillez le disque de pain de Gênes en deux. Disposez la première moitié sur le croustillant, puis à l'aide d'une poche, dressez 160 g de marmelade d'agrumes. Posez la seconde moitié de biscuit, réservez au congélateur. Dans un cercle de 18 cm de diamètre, coulez la crème mousseuse puis déposez à l'intérieur le montage précédent. Faites prendre au réfrigérateur. Décerclez et retournez l'entremets avant de le pulvériser au pistolet pour le glacer.

PRINTEMPS

ANANAS-BASILIC THAÏ

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
30 minutes

Congélation
2 h 30

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
2 cercles de 18 cm de Ø
Fouet
Cercle de 16 cm de Ø
Thermomètre
Chinois
Mixeur plongeant

Ingrédients

BISCUIT À CAKE
55 g de beurre
50 g de sucre
65 g d'œufs
65 g de farine
1 g de levure chimique
15 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de purée d'ananas
150 g d'ananas poêlés

SABLÉ LÉGER
45 g de chocolat blanc
75 g de beurre
15 g de cassonade
30 g de poudre d'amandes
15 g de jaune d'œuf
1 g de fleur de sel
42 g de farine

GELÉE D'ANANAS-BASILIC THAÏ
40 g d'ananas coupé en dés
25 g de sirop d'agave
125 g de purée d'ananas
5 g de basilic thaï
25 g de vodka
3 g de gélatine en feuilles

MOUSSE À L'ANANAS
200 g de purée d'ananas
25 g de purée de citrons
5 g de basilic thaï
30 g de sucre
50 g de jaunes d'œufs
6 g de gélatine en feuilles
200 g de crème montée

GLAÇAGE BLANC
60 g de sucre
60 g de glucose
30 g d'eau
40 g de lait concentré sucré
4 g de gélatine en feuille
60 g de chocolat blanc

FINITION
300 g de chocolat blanc

BISCUIT À CAKE
Dans un cul-de-poule, crémez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs puis la farine et la levure chimique. Versez la crème liquide et la purée d'ananas tempérées. Coulez en cercle de 18 cm de diamètre et disposez les ananas poêlés. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 20 minutes puis décerclez et faites refroidir sur une grille.

SABLÉ LÉGER
Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans un cul-de-poule, blanchissez au fouet le beurre avec la cassonade, la poudre d'amandes, le jaune d'œuf et la fleur de sel. Incorporez la farine puis le chocolat fondu. Versez dans un cercle de 18 cm de diamètre. Enfournez à 150 °C (th. 5) jusqu'à coloration. Démoulez à froid (fragile à chaud).

GELÉE D'ANANAS-BASILIC THAÏ
Faites poêler les dés d'ananas avec le sirop d'agave sans trop colorer. Ajoutez la purée d'ananas et le basilic ciselé. Chauffez à 60 °C. Passez au chinois et foulez pour récupérer tout le jus. Ajoutez la vodka puis incorporez la gélatine, préalablement réhydratée et essorée. Coulez dans un cercle de 16 cm de diamètre. Réservez au congélateur pendant 1 h 30.

MOUSSE À L'ANANAS
Dans une casserole, faites chauffer les purées de fruits, le basilic ciselé et le sucre. Chinoisez en foulant et complétez avec de la purée d'ananas pour obtenir un poids de 225 g. Remettez dans la casserole et portez à ébullition. Ajoutez les jaunes d'œufs puis faites cuire comme une crème anglaise. Incorporez la gélatine, préalablement réhydratée et essorée. Laissez refroidir à 18 °C avant d'incorporer délicatement à la maryse la crème montée.

GLAÇAGE BLANC
Dans une casserole, faites cuire le sucre, le glucose et l'eau à 102 °C. Ajoutez le lait concentré sucré. Mélangez bien puis incorporez la gélatine, préalablement réhydratée et essorée. Versez sur le chocolat blanc coupé en morceaux, mixez et réservez. Utilisez à 35 °C environ.

MONTAGE
Placez le biscuit à cake dans un cercle de 18 cm de diamètre et recouvrez-le de mousse à l'ananas. Lissez bien à l'aide d'une spatule. Posez l'insert ananas-basilic puis recouvrez d'une nouvelle couche de mousse. Placez le sablé et lissez-le de mousse à l'ananas. Faites prendre au congélateur pendant 1 heure. Retirez le cercle et posez l'entremets sur une grille. Avec une spatule, lissez bien l'ensemble avant de recouvrir de glaçage blanc, et décorez d'un cerclage en chocolat blanc par exemple.

PRINTEMPS

ENTREMETS GRIOTTE-MASCARPONE

Pour 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
40 minutes

Réfrigération
1 h 20

Congélation
3 heures

Conservation
Jusqu'à 48 heures au réfrigérateur

Matériel
Cercle de 16 cm de Ø
Râpe Microplane
Fouet
Chinois
Batteur
Thermomètre
Moule en silicone de 16 cm de Ø
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Tapis silicone
Mixeur plongeant
Feuille Rhodoïd
Bande Rhodoïd
Palette

Ingrédients

STREUSEL NOISETTE
50 g de beurre
50 g de cassonade
50 g de farine
25 g de poudre de noisettes
25 g de poudre d'amandes
20 g d'amandes en bâtonnets
1 fève tonka
Fleur de sel

MOUSSE MASCARPONE
240 g de lait entier
20 g de sucre
50 g de crème liquide à 35 % de MG
½ gousse de vanille
1 fève tonka
60 g de jaunes d'œufs
85 g de glucose
8 g de gélatine en feuilles
250 g de mascarpone

CRÉMEUX GRIOTTES
150 g de purée de griottes
45 g de crème liquide à 35 % de MG
45 g de sucre
12 g de fécule de maïs
2,5 g de gélatine en feuilles

BISCUIT AMANDE-CITRON
5 g de sucre inverti
30 g de sucre glace
8 g de farine
65 g de poudre d'amandes
30 g de jaunes d'œufs
20 g d'œuf
Zestes d'un demi-citron jaune
20 g de beurre fondu
50 g de blancs d'œufs
18 g de sucre

GLAÇAGE CHOCOLAT
111 g d'eau
100 g de sucre
100 g de glucose
70 g de lait concentré sucré
3 g de gélatine en poudre
100 g de chocolat blanc
Quantité suffisante de colorant rouge

STREUSEL NOISETTE
Mélangez le beurre, la cassonade, la farine et les poudres jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu homogène. Réservez au réfrigérateur pendant 20 minutes. Égrainez le streusel en un cercle de 16 cm de diamètre, parsemez d'amandes en bâtonnets et râpez environ un dixième de la fève tonka. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 20 minutes.

MOUSSE MASCARPONE
Dans une casserole, faites chauffer le lait, le sucre, la crème, la vanille grattée et râpez environ un dixième de la fève tonka. Blanchissez les jaunes d'œufs et le glucose. Ajoutez un peu de lait chaud dans les œufs, fouettez puis reversez le tout dans la casserole. Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau et essorée. Chinoisez la crème anglaise dans un cul-de-poule posé sur un lit de glace. À 20 °C, versez progressivement la crème anglaise dans le mascarpone pour le détendre. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure. Montez au batteur jusqu'à l'obtention d'un ruban.

CRÉMEUX GRIOTTES
Dans une casserole, faites chauffer la purée de fruits et la crème à 40 °C. Ajoutez le sucre, la fécule puis faites bouillir. Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essoré. Versez dans un moule en silicone et réservez au congélateur pendant 1 heure.

BISCUIT AMANDE-CITRON
Mélangez le sucre inverti, le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Fouettez les jaunes et l'œuf entier, puis versez-les progressivement sur les poudres. Ajoutez les zestes de citron avec le beurre fondu. Montez les blancs d'œufs avec le sucre et incorporez-les délicatement à l'appareil. Mettez en poche et sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, dressez un disque de 16 cm de diamètre. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 15 à 20 minutes.

GLAÇAGE CHOCOLAT
Portez à ébullition 75 g d'eau avec le sucre et le glucose. Ajoutez le lait concentré sucré puis hors du feu incorporez la gélatine hydratée avec le reste d'eau. Versez sur le chocolat coupé en morceaux et ajoutez le colorant. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Utilisez à 30 °C.

MONTAGE
Sur une feuille Rhodoïd, posez le cercle lui-même chemisé d'un Rhodoïd. Versez la moitié de la mousse au centre et à l'aide d'une palette remontez la mousse le long des parois pour chemiser le cercle. Placez le crémeux, ajoutez un peu de mousse puis le biscuit, ajoutez de nouveau un peu de mousse et finissez par le streusel jusqu'au bord du cercle. Réservez au congélateur. Lorsque l'entremets est congelé, retirez les Rhodoïds et glacez-le immédiatement. Vous pouvez aussi cercler l'entremets d'un cerclage en chocolat coloré rouge.

ÉTÉ

RÉGAL DU CHEF AUX FRUITS ROUGES

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Cercles de 16 et 18 cm de Ø
Robot pâtissier
Tapis silicone
Thermomètre
Moules Flexipan de 13 et 17 cm de Ø
Fouet
Chinois

Ingrédients

GÉNOISE ROSE FRAMBOISE
60 g de pâte d'amandes crue
70 g de sucre
180 g d'œufs
100 g de farine
40 g de beurre
6 g d'arôme naturel de framboise

JOCONDE BLANC
270 g de tant pour tant
180 g d'œufs
36 g de farine
120 g de blancs d'œufs
18 g de sucre
27 g de beurre fondu
Quantité suffisante de colorants rose et blanc

IMBIBAGE FRAMBOISE-FRAISE
50 g de pulpe de framboises
75 g de pulpe de fraises
30 g d'eau
55 g de sirop 1260 °D

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
200 g de pulpe de framboises
15 g de sucre
4 g de jus de citron jaune
5 g de gélatine en poudre
25 g d'eau

SUPRÊME À LA VANILLE
100 g de lait entier
1 gousse de vanille
45 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre
350 g de crème fleurette
6 g de gélatine en poudre
30 g d'eau

GELÉE DE FRAMBOISE
200 g de pulpe de framboises
15 g de sucre
3 g de jus de citron
4 g de gélatine en poudre
20 g d'eau de source

FINITION
Quantité suffisante de framboises
Quantité suffisante de sucre glace

GÉNOISE ROSE FRAMBOISE
Sablez la pâte d'amandes avec le sucre et 10 % des œufs. Ajoutez le reste des œufs petit à petit et montez au ruban. Mélangez la farine et le beurre fondu puis mettez l'arôme. Coulez en cercle de 16 cm de diamètre et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 18 minutes.

JOCONDE BLANC
Dans la cuve du robot muni de la feuille, montez le tant pour tant avec les œufs entiers et la farine. En parallèle, montez au fouet les blancs d'œufs avec le sucre. Mélangez les deux préparations à la maryse et incorporez le beurre. Prélevez un dixième de la pâte et colorez-la avec le colorant. Étalez de façon aléatoire sur un tapis silicone puis congelez. Étalez par-dessus le reste du biscuit non coloré et enfournez porte entrouverte à 210 °C (th. 7) pendant 11 minutes. Débarrassez sur une grille.

IMBIBAGE FRAMBOISE-FRAISE
Dans une casserole, faites chauffer les pulpes de fruits à 40 °C, puis ajoutez l'eau et le sirop.

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
Dans une casserole, portez à ébullition la moitié de la pulpe de framboises avec le sucre et le jus de citron. Versez sur la gélatine préalablement hydratée. Coulez dans le moule de 17 cm de diamètre et réservez au réfrigérateur.

SUPRÊME À LA VANILLE
Faites chauffer le lait et laissez infuser la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez dans la casserole de lait, ajoutez 30 g de crème fleurette, et faites cuire à la nappe à 85 °C. Ajoutez la gélatine hydratée, puis chinoisez. Laissez refroidir à consistance et incorporez la fleurette préalablement montée assez serrée pour obtenir un mélange consistant, lisse et homogène.

GELÉE DE FRAMBOISE
Dans une casserole, portez à ébullition la pulpe de framboises avec le sucre et le jus de citron. Incorporez la gélatine préalablement hydratée et coulez dans le moule de 13 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

MONTAGE
Chemisez le biscuit effet marbré dans un cercle de 18 cm de diamètre. Placez au fond la génoise préalablement imbibée avec le sirop de framboise-fraise. Posez le disque de gelée de framboise puis dressez le suprême à la vanille jusqu'à la moitié du cercle. Déposez le disque de compotée de framboises puis recouvrez de suprême jusqu'à 1 cm du bord du biscuit Joconde. Décorez avec des framboises et du sucre glace.

ÉTÉ

LE COUSSIN DE LA REINE

Pour 6 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
20 minutes

Congélation
1 h 30

Infusion
24 heures

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Poche + douille unie de 12 mm de Ø
Thermomètre
Moule en silicone de 18 cm de Ø
Batteur
Pistolet à velours
Cercle de 20 cm de Ø
Feuille Rhodoïd

Ingrédients

DACQUOISE AMANDES
40 g de farine
115 g de poudre d'amandes
65 g de sucre glace
1 g de zestes de citron vert
185 g de blancs d'œufs
135 g de sucre

CONFIT DE FRAISES DES BOIS
140 g de pulpe de fraises des bois
20 g de Trimoline
20 g de sucre
2 g de pectine NH
20 g de fraises des bois
5 g de jus de citron vert

PÂTE À BOMBE
30 g d'eau
45 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
25 g d'œuf

MOUSSE VANILLE ET FROMAGE BLANC
160 g de crème fleurette à 35 % de MG
1 g de vanille en gousse
250 g de fromage blanc à 40 % de MG
20 g de miel
7 g de gélatine en feuilles
65 g de pâte à bombe (voir ingrédients ci-dessus)

PISTOLET ROUGE
350 g de chocolat ivoire
150 g de beurre de cacao
1 g de colorant rouge carmin

FINITION
Quelques fraises des bois
Perles argentées

DACQUOISE AMANDES
Tamisez ensemble la farine, la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez les zestes. Montez les blancs d'œufs et le sucre et incorporez-les au mélange précédent. Mettez en poche et dressez 2 disques de 18 cm de diamètre. Enfournez à 180 °C (th. 6) porte entrouverte pendant 18 minutes.

CONFIT DE FRAISES DES BOIS
Dans une casserole, faites chauffer à 40 °C la pulpe de fruits et la Trimoline. Versez le sucre mélangé à la pectine et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez les fraises et le jus de citron. Versez dans le moule silicone et réservez au congélateur pendant une trentaine de minutes.

PÂTE À BOMBE
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Retirez du feu puis versez ce sirop à 80 °C sur les œufs préalablement battus, tout en remuant. Montez au batteur jusqu'à total refroidissement.

MOUSSE VANILLE ET FROMAGE BLANC
Dans une casserole, portez à ébullition 60 g de crème fleurette. Laissez infuser 24 heures la vanille coupée en deux et grattée. Détendez le fromage blanc avec cette crème préalablement tiédie, ajoutez le miel et la gélatine réhydratée et essorée. Versez la pâte à bombe. Montez le reste de crème fleurette puis incorporez-la délicatement à la préparation.

PISTOLET ROUGE
Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre de cacao. Mélangez le colorant, puis remplissez le pistolet.

MONTAGE
Placez le cercle de 20 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'un Rhodoïd. Versez une couche de mousse vanille puis chemisez les bords avec de la mousse. Posez un disque de dacquoise puis le confit encore congelé. Étalez une fine couche de mousse avant de mettre le second disque de dacquoise. Recouvrez de mousse et réservez au congélateur. Lorsque l'entremets est bien congelé, décerclez-le, puis retournez-le. Posez sur une grille et à l'abri d'une enceinte de protection avant de pulvériser le glaçage rouge. Décorez de quelques fraises et perles argentées.

AUTOMNE

ENTREMETS AUTOMNE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
45 minutes

Congélation
1 heure

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Moule Flexipan rond de 14 cm de Ø
Tamis
Moule à manqué de 14 cm de Ø
Chalumeau
Thermomètre
Cercle de 16 cm de Ø
Palette
Pistolet à velours

Ingrédients

CLAFOUTIS À LA POIRE
40 g de beurre pommade
40 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
8 g de poudre à crème
16 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
20 g de crème liquide à 35 % de MG
70 g de poires fraîches coupées en gros dés

CRÈME BRÛLÉE BUTTERNUT
215 g de crème liquide à 35 % de MG
65 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
2 g de quatre-épices
260 g de purée de butternut
15 g de gélatine en poudre
90 g d'eau
Quantité suffisante de sucre semoule

MOUSSE LÉGÈRE AU CAFÉ
75 g de lait entier
30 g de jaunes d'œufs
5 g de pâte de café
4 g de gélatine en poudre
20 g d'eau
50 g de meringue italienne (voir recette p. 232)
200 g de crème liquide à 35 % de MG montée

APPAREIL À FLOCAGE
100 g de chocolat noir 64 %
100 g de beurre de cacao

CLAFOUTIS À LA POIRE
Mélangez le beurre pommade et le sucre glace avec une maryse. Ajoutez la poudre d'amandes et la poudre à crème. Incorporez l'œuf entier et le jaune tempérés. Mélangez au fouet puis ajoutez la crème. Versez dans le moule Flexipan de 14 cm de diamètre et répartissez les dés de poires. Enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 à 25 minutes.

CRÈME BRÛLÉE BUTTERNUT
Préparez une crème anglaise (voir recette p. 204) en utilisant la crème à la place du lait. Ajoutez le quatre-épices et la purée de butternut. Incorporez la gélatine hydratée dans l'eau et versez dans le moule à manqué. Enfournez environ 20 minutes à 90 °C (th. 3) jusqu'à la prise. Réservez au congélateur environ 1 heure. Après congélation, saupoudrez de sucre semoule et faites caraméliser au chalumeau.

MOUSSE LÉGÈRE AU CAFÉ
Préparez une crème anglaise (voir recette p. 204) et aromatisez-la avec la pâte de café. Incorporez la gélatine hydratée et laissez refroidir à 18 °C. Ajoutez la meringue et la crème montée. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber l'appareil.

APPAREIL À FLOCAGE
Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain-marie. Mettez en pistolet.

MONTAGE
Chemisez le cercle avec la mousse au café. Déposez le clafoutis puis la crème brûlée caramélisée, côté caramélisé en dessous. Finissez par une couche de mousse au café. Lissez bien la surface à l'aide d'une palette. Congelez le tout et floquez-le avec la pulvérisation chocolat noir. Décorez à votre convenance.

AUTOMNE

ENTREMETS COING-GINGEMBRE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
4 heures

Cuisson
2 h 40

Congélation
1 heure

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Batteur
Tamis
Moule silicone de 16 cm de Ø et 2 cm de hauteur
Moule silicone de 16 cm de Ø et 2,5 cm de hauteur
Thermomètre
Mixeur plongeant
Moule silicone de 16 cm de Ø et 1,5 cm de hauteur
Cercle de 18 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur
Rhodoïd
Tapis silicone
Palette coudée
Poche à douille

Ingrédients

BISCUIT MADELEINE NOIX DE PÉCAN
70 g de beurre doux
35 g de beurre clarifié
75 g d'œufs
60 g de sucre
1 gousse de vanille
30 g de lait entier
15 g de Trimoline
100 g de farine
5 g de levure chimique
30 g de noix de pécan

INSERT COING RÔTI
2 coings
20 g de beurre doux
100 g de sucre

CRÉMEUX GINGEMBRE
80 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de purée (ou jus) de gingembre
30 g de jaunes d'œufs
50 g d'œuf
30 g de sucre
2 g de gélatine en feuille
45 g de beurre sec
20 cubes de gingembre confit

MOUSSE AU CHOCOLAT
50 g de lait entier
60 g de crème liquide à 35 % de MG
60 g de glucose
120 g de chocolat noir 66 %
3 g de gélatine en poudre
18 g d'eau
150 g de crème fouettée

GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT
135 g d'eau
150 g de sucre
150 g de glucose
10 g de gélatine en poudre
100 g de lait concentré non sucré
150 g de chocolat au lait

BISCUIT MADELEINE NOIX DE PÉCAN
Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez le beurre clarifié. Portez le tout à ébullition. Réservez. Mélangez au batteur les œufs, le sucre et la vanille grattée. Ajoutez progressivement le lait tiède avec la Trimoline préalablement chauffés. Incorporez la farine et la levure chimique tamisées ensemble. Versez le beurre bouillant avant de finir le mélange. Coulez en moule de 16 cm de diamètre par 2 cm de hauteur chemisé, parsemez de noix de pécan légèrement hachées. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) durant 10 minutes.

INSERT COING RÔTI
Épluchez et coupez les coings en fines tranches. Versez le beurre fondu dans le moule de 16 cm de diamètre par 2,5 cm de hauteur, saupoudrez de sucre, puis disposez les tranches de coings en bandes croisées. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 2 heures, couvert de papier aluminium, puis 30 minutes à 160 °C (th. 5/6) sans papier aluminium, afin que toute l'humidité s'évapore. Réservez au congélateur après refroidissement.

CRÉMEUX GINGEMBRE
Dans une casserole, faites bouillir la crème avec la purée de gingembre. Faites blanchir les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre. Versez un peu de crème au gingembre sur les œufs blanchis, mélangez avant de reverser le tout dans la casserole. Faites cuire à 82 °C. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Réservez à température ambiante dans un saladier, puis ajoutez le beurre lorsque le mélange tombe sous les 40 °C. À l'aide d'un mixeur, mixez pour lisser. Coulez en moule de 16 cm de diamètre par 1,5 cm de hauteur. Parsemez de cubes de gingembre confit et réservez au congélateur au moins 30 minutes afin de le surgeler.

MOUSSE AU CHOCOLAT
Préparez la mousse au chocolat (voir recette p. 344).

GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT
Faites bouillir 75 g d'eau avec le sucre et le glucose. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée avec le reste d'eau et le lait concentré non sucré. Versez sur la couverture de chocolat au lait coupé en morceaux. Mixez avec un mixeur plongeant pour lisser l'ensemble.

MONTAGE
Placez un Rhodoïd à l'intérieur du cercle de 18 cm et posez sur un tapis silicone. Mettez un disque de biscuit madeleine de 16 cm au fond du cercle. Recouvrez le biscuit sur 1 cm et chemisez le cercle de mousse au chocolat. Posez le disque de crémeux gingembre puis le disque de coings. Masquez l'entremets avec le reste de mousse et lissez à la palette coudée. Réservez au congélateur jusqu'à ce qu'il soit congelé. Décerclez puis posez l'entremets sur une grille et glacez-le complètement avec le glaçage chocolat au lait. Sur un film, avec du chocolat mis au point (voir techniques p. 570 et 572), dressez des feuilles et à l'aide d'une poche, faites des tiges. Collez-les ensemble. Reprenez le cercle et pochez sur la moitié du bord extérieur des rubans pour créer des racines en chocolat. Laissez cristalliser avant de placer autour de l'entremets. Réservez au réfrigérateur avant dégustation.

HIVER

LE 55 FBG, W.H.

Pour 6 personnes

Préparation
2 h 30

Réfrigération
24 heures

Cuisson
40 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Chinois-étamine
Robot pâtissier
2 cercles de formes ovales de 18 cm × 11 cm
Rouleau à pâtisserie
Cercle de forme ovale de 16 cm × 9 cm
Tapis silicone
Fouet
Tamis
Mixeur plongeant
Thermomètre

Ingrédients

CRÉMEUX CAFÉ
55 g de crème fleurette entière
55 g de lait entier
15 g de café lyophilisé
25 g de chocolat de couverture noir café
30 g de chocolat de couverture au lait
15 g de jaune d'œuf
20 g de sucre

SHORTBREAD
125 g de beurre
60 g de sucre
130 g de farine
1 g de sel

CROUSTILLANT NOISETTE
80 g de gianduja noir
45 g de pailleté feuilletine
100 g de shortbread (voir ingrédients ci-dessus)

BISCUIT CHOCOLAT
75 g de chocolat de couverture noir
35 g de pâte d'amandes 66 %
20 g de jaune d'œuf
20 g de beurre
85 g de blancs d'œufs
30 g de sucre

BAVAROISE LACTÉE
85 g de lait entier
85 g de crème fleurette entière
16 g de sucre
30 g de jaunes d'œufs
4 g de gélatine en feuilles
90 g de chocolat de couverture au lait
35 g de chocolat de couverture noir
1 g de zestes de citron
1 g de zestes d'orange
300 g de crème légèrement montée

SABLÉ CACAO
150 g de beurre
100 g de cassonade
50 g de noisettes grillées en poudre
25 g de cacao en poudre
15 g de pailleté feuilletine
10 g de grué de cacao
2 g de fleur de sel
20 g d'œuf
200 g de farine
1 g de bicarbonate

GLAÇAGE CARAMEL
100 g de lait
250 g de sucre
200 g de crème fleurette
70 g de glucose
15 g de fécule de pomme de terre
6 g de gélatine en poudre
40 g d'eau

CRÉMEUX CAFÉ
Dans une casserole, faites bouillir la crème et le lait. Ajoutez le café et laissez infuser 15 minutes. Passez au chinois. Faites fondre au bain-marie les chocolats de couverture. Dans un cul-de-poule, blanchissez le jaune d'œuf avec le sucre et versez un peu de lait infusé, mélangez puis remettez le tout dans la casserole. Versez ensuite sur le chocolat fondu et émulsionnez. Coulez en cercle ovale (18 cm × 11 cm) et réservez au congélateur.

SHORTBREAD
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez tous les ingrédients. Étalez la pâte obtenue entre 2 feuilles de papier sulfurisé posées sur une plaque. Enfournez 11 minutes à 160 °C (th. 5/6) puis laissez refroidir.

CROUSTILLANT NOISETTES
Dans une casserole, faites fondre le gianduja. Ajoutez le pailleté feuilletine et le shortbread préalablement concassé. Versez dans un cercle ovale (16 cm × 9 cm) et faites prendre au réfrigérateur.

BISCUIT CHOCOLAT
Faites fondre au bain-marie le chocolat de couverture. Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la pâte d'amandes en ajoutant petit à petit le jaune d'œuf. Incorporez le beurre puis le chocolat fondu. Montez les blancs d'œufs et serrez-les avec le sucre. À l'aide d'une maryse, mélangez les deux appareils. Versez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et enfournez à 180 °C (th. 6), environ 8 minutes.

BAVAROISE LACTÉE
Procédez comme pour une crème anglaise (voir recette p. 204), ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et essorée puis passez au chinois. Émulsionnez sur le chocolat fondu au bain-marie et mixez. Laissez refroidir, puis à 25-30 °C incorporez les zestes et la crème.

SABLÉ CACAO
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre avec la cassonade. Ajoutez les poudres de noisettes, de cacao, la feuilletine, le grué et la fleur de sel, puis l'œuf. Mélangez bien pour obtenir une texture homogène et versez la farine et le bicarbonate sans trop travailler. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et foncez-la dans le cercle ovale (18 cm × 11 cm). Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur. Enfournez 10 à 12 minutes à 165 °C (th. 5/6).

GLAÇAGE CARAMEL
Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la moitié du sucre, la crème et le glucose. Faites bouillir et refroidir à 45 °C puis ajoutez le reste de sucre et la fécule. Faites bouillir de nouveau. Hors du feu, ajoutez la gélatine hydratée. Utilisez à 25 °C.

MONTAGE
Déposez dans un cercle ovale (18 cm × 11 cm) le sablé cacao. Recouvrez de bavaroise, environ 1 cm et chemisez les bords. Placez le croustillant noisettes puis le biscuit chocolat et couvrez de bavaroise. Posez par-dessus le crémeux café, décerclez puis lissez l'entremets avec la bavaroise. Réservez au congélateur. Glacez-le encore congelé et décorez selon vos goûts.

HIVER

CASSE-NOISETTE GIANDUJA-CARAMEL

Pour 8 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
30 minutes

Congélation
2 heures

Conservation
3 jours au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Tamis
Poche + douille unie de 15 mm de Ø
Tapis silicone
Moule à bûche de 30 cm × 6 cm
Thermomètre
Batteur
Mixeur plongeant

Ingrédients

BISCUIT DACQUOISE
50 g de blancs d'œufs
13 g de sucre semoule
9 g de farine
22 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
25 g de poudre de noisettes

INSERT CRÉMEUX CARAMEL
65 g de sucre
12 g de glucose
30 g de crème liquide à 35 % de MG
50 g de beurre

INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT
50 g de lait demi-écrémé
50 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de jaunes d'œufs
15 g de sucre
25 g de chocolat noir Caraïbe 66 %
30 g de chocolat au lait Jivara 35 %

MOUSSE GIANDUJA
50 g de jaunes d'œufs
13 g de sucre
30 g de glucose
46 g de lait entier
5 g de gélatine en poudre
30 g d'eau
135 g de gianduja
250 g de crème fouettée

SEMELLE CROUSTILLANTE
50 g de praliné noisettes
8 g de chocolat au lait 35 %
8 g de chocolat noir 66 %
25 g de feuillantine
25 g d'éclats de noisettes grillées caramélisées

GLAÇAGE
125 g de lait entier
40 g de glucose
7 g de pâte de noisettes
100 g de chocolat au lait 35 %
75 g de gianduja
175 g de pâte à glacer lactée blonde
5 g de gélatine en poudre
30 g d'eau

BISCUIT DACQUOISE
Préparez la dacquoise (voir recette p. 224). Mettez en poche et dressez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, un fond de biscuit ovale de 25 cm × 4 cm. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

INSERT CRÉMEUX CARAMEL
Dans une casserole, faites cuire le sucre et le glucose au caramel blond à 175 °C. Décuisez avec la crème préalablement chauffée puis incorporez le beurre en morceaux. Coulez dans le moule. Réservez au congélateur jusqu'à ce qu'il congèle.

INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT
Préparez une crème anglaise (voir recette p. 204). Faites chauffer à 83 °C et laissez refroidir à 40 °C. Versez sur les chocolats fondus à 35 °C pour obtenir une ganache. Coulez sur l'insert caramel déjà congelé. Remettez au congélateur jusqu'à ce qu'il congèle.

MOUSSE GIANDUJA
Au bain-marie, mélangez au batteur les jaunes d'œufs, le sucre, le glucose et le lait à 70 °C pour obtenir une pâte à bombe. Incorporez la gélatine hydratée avec l'eau. Faites fondre le gianduja à 45 °C. Montez la crème ferme mais souple. Mélangez délicatement au fouet le gianduja, la crème fouettée et la pâte à bombe. Terminez le mélange à la maryse.

SEMELLE CROUSTILLANTE
Faites fondre les chocolats, ajoutez le reste des ingrédients et mélangez.

GLAÇAGE
Dans une casserole, faites bouillir le lait, le glucose et la pâte de noisettes. Ajoutez les différents chocolats puis la gélatine hydratée avec l'eau. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et réservez à température ambiante. Utilisez à 25-30 °C.

MONTAGE
Chemisez le moule, versez-y un peu de mousse. Posez l'insert crémeux caramel et chocolat au centre. Ajoutez un peu de mousse et déposez le biscuit dacquoise taillé par-dessus. Réservez au congélateur jusqu'à ce qu'il congèle. Étalez et lissez le croustillant sur l'entremets congelé jusqu'à hauteur du moule. Remettez au congélateur jusqu'à ce qu'il congèle. Démoulez et retournez l'entremets. Glacez-le encore congelé. Décorez à partir de chocolat, opaline et noisette au sucre.

OCCASIONS FESTIVES

473 Introduction

474 Gâteaux de fête

474 Bûche café **NIVEAU 1**
476 Bûche banane-chocolat **NIVEAU 2**
478 Bûche fondante girly **NIVEAU 3 • CHRISTOPHE FELDER**
480 Galette à la frangipane **NIVEAU 1**
482 Galette pistache-griotte **NIVEAU 2**
484 Galette pamplemousse rose **NIVEAU 3 • GONTRAN CHERRIER**
486 Croquembouche **NIVEAU 1**
488 Croquembouche à la nougatine de sésame aux éclats de grué de cacao **NIVEAU 2**
490 Croquembouche **NIVEAU 3 • FRÉDÉRIC CASSEL**

492 Mignardises (pièces cocktail, gamme prestige)

492 Tartelettes aux agrumes
494 Tartelettes citron-jasmin
496 Caroline chocolat mendiant
498 Religieuse vanille-framboise
500 Mignardises pistache-griotte
502 Moelleux financiers paris-brest
504 Tartelettes banane-chocolat
506 Mojito
508 Sucettes passion
510 Sucettes framboise

OCCASIONS FESTIVES

On peut célébrer un anniversaire avec tout type d'entremets, mais certaines occasions appellent traditionnellement un gâteau bien spécifique, autant chargé d'histoires et de souvenirs que de goûts bien codifiés. La tradition a du bon !

LA PETITE HISTOIRE DES GÂTEAUX DE FÊTE

La galette des rois

Jusqu'aux années 1950, on tirait les rois à Paris avec la « galette sèche », simple galette de pâte feuilletée, tandis que dans le Sud, on se partageait la brioche des rois (voir recette p. 143). *La garniture de crème d'amande ou de frangipane s'est répandue dans les années 1960 avec le succès que l'on sait !*

La bûche de Noël

La forme de ce gâteau est héritée de la tradition de la grosse bûche qu'on faisait brûler dans l'âtre dès la veille de Noël. Avec la disparition des cheminées, elle s'est métamorphosée en gâteau, traditionnellement roulé, mais que les pâtissiers s'amusent à réinventer chaque année.

Le croquembouche

Souvent désigné sous le nom de « pièce montée », le croquembouche est le gâteau des mariages, baptêmes et communions, conçu pour un grand nombre de convives, et qui trônait déjà sur les tables de fête au XIXe siècle.

FRANGIPANE OU CRÈME D'AMANDE ?

La galette des rois peut se garnir de bien des façons, mais la préparation traditionnelle inclut toujours de la crème d'amande, soit seule, soit mélangée à de la crème pâtissière pour former une frangipane. Quelle que soit la garniture choisie, il faut surtout veiller à incorporer le moins d'air possible en la préparant, en la mélangeant sans la fouetter, afin qu'elle ne gonfle pas à la cuisson et ne déforme pas la galette.

MIGNARDISES

Parfois nommés « petits fours », ces gâteaux en miniatures sont proposés lors de soirées et de cocktails. Tartelettes, religieuses, entremets, financiers ou sucettes doivent se croquer en une bouchée : si les proportions sont réduites, elles doivent pour autant rester équilibrées par rapport à la recette originelle, ce qui peut nécessiter des adaptations. Au vu de leur taille, la finition et la décoration requièrent de la minutie. Du travail de précision !

LE FONDANT BIEN TEMPÉRÉ

Mélange d'eau, de sucre et de glucose, le fondant est utilisé pour glacer éclairs, carolines, religieuses et millefeuilles quelle que soit leur taille. Pour le travailler, il faut l'amener à la température idéale de travail, entre 35 et 37 °C, en le faisant tiédir au bain-marie ou au four à micro-ondes (voir technique p. 169). S'il est trop chaud, il sera cassant, mat et il coulera. Pour ajuster sa texture, on peut le fluidifier avec un peu d'eau ou mieux, de sirop. Pour le colorer, utilisez du cacao, de l'extrait de café, de la pâte de pistaches ou des colorants en poudre. Et entre deux glaçages, remuez-le pour éviter que des cristaux ne se forment !

NIVEAU

1

BÛCHE CAFÉ

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
5 minutes

Conservation
1 semaine au réfrigérateur

Matériel
Fouet
Thermomètre
Batteur
Tamis
Tapis silicone
Thermomètre
Robot pâtissier
Chinois-étamine
Poches + douille unie de 8 mm de Ø et chemin de fer
Palette

Ingrédients

GÉNOISE
100 g de sucre
150 g d'œufs
70 g de farine
30 g de fécule

CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ
100 g d'eau
250 g de sucre
100 g d'œufs
325 g de beurre
30 g d'extrait de café

SIROP D'IMBIBAGE
110 g d'eau
100 g de sucre

FINITION
Quantité suffisante de colorant vert

GÉNOISE
Faites chauffer au bain-marie, tout en fouettant, le sucre avec les œufs à 45 °C. Montez au batteur jusqu'à complet refroidissement. Tamisez les poudres ensemble, puis incorporez-les à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber l'appareil. Versez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et enfournez à 230 °C (th. 7/8) pendant 5 minutes.

CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ
Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre à 117 °C. Dans une bassine en Inox, battez les œufs pour les tempérer. Lorsque le sirop est prêt, versez-le sur les œufs en filet rapide tout en mélangeant. Reversez le tout dans la cuve du robot muni du fouet à travers un chinois-étamine. Montez jusqu'à refroidissement à environ 20–25 °C. Ajoutez le beurre tempéré en petits morceaux. Laissez monter jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Réservez environ 100 g de crème blanche pour le décor (nœuds et lierre) et mettez en poche munie de la douille unie. Parfumez le reste avec l'extrait de café et réservez en poche munie de la douille chemin de fer.

SIROP D'IMBIBAGE
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre. Laissez refroidir avant utilisation.

MONTAGE
Imbibez la feuille de biscuit génoise avec le sirop. À l'aide d'une palette, étalez de la crème au beurre café sur 2 mm d'épaisseur. Roulez le biscuit pour former un boudin. Coupez chaque extrémité en biseaux. Utilisez ces chutes sur le dessus de la bûche pour former les nœuds. Dressez la crème au beurre nature sur chaque extrémité ainsi que sur les nœuds du dessus de la bûche. Avec la crème au café, recouvrez le reste de la bûche. Marquez le dessus avec une fourchette trempée dans de l'eau froide pour obtenir des rainures. Chauffez légèrement la lame d'un couteau et arasez chaque extrémité et les nœuds pour obtenir un fini net. Colorez le reste de crème au beurre blanche avec le colorant vert. Mettez en cornet (voir technique p. 598), déposez un filet discontinu sur la bûche et à l'aide d'une poche, dressez quelques feuilles de lierre.

NIVEAU

2

BÛCHE BANANE-CHOCOLAT

Pour 8 personnes

Préparation
2 heures

Réfrigération
2 h 50

Cuisson
40 minutes

Congélation
3 heures

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Tapis silicone
Cadre de 28 cm × 5 cm
Moule pour l'insert de 30 cm × 3 cm
Batteur
Tamis
Fouet
Mixeur plongeant
Thermomètre
Moule à bûche de 30 cm × 6 cm

Ingrédients

CRUMBLE NOISETTES
75 g de beurre
75 g de sucre
75 g de farine
75 g de poudre de noisettes

CROQUANT CRUMBLE
75 g de chocolat de couverture ivoire
300 g de crumble cuit (voir ingrédients ci-dessus)
45 g de noisettes concassées grillées
15 g de beurre
35 g de praliné noisette

INSERT BANANES FLAMBÉES
200 g de bananes
2 g de jus de citron
30 g de cassonade
25 g de rhum brun
5 g de pectine NH
20 g de sucre

DACQUOIS
90 g de blancs d'œufs
40 g de sucre
40 g de poudre de noisettes
40 g de poudre d'amandes
60 g de sucre glace
15 g de farine

CRÉMEUX CHOCOLAT
100 g de lait demi-écrémé
100 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
65 g de chocolat de couverture noir 70 %
5 g de pâte de cacao

CRÈME LÉGÈRE VANILLE
200 g de lait
1 gousse de vanille
80 g de sucre
20 g de jaune d'œuf
10 g de poudre à flan
10 g de farine
3 g de gélatine en feuilles
250 g de crème fouettée

GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
135 g d'eau
150 g de sucre
150 g de glucose
100 g de lait concentré sucré
10 g de gélatine 180 en poudre
150 g de chocolat noir 60 %

CRUMBLE NOISETTES
Mélangez du bout des doigts sur le plan de travail ou dans un bol tous les ingrédients sans trop pétrir. Mettez une vingtaine de minutes au réfrigérateur pour refroidir. Répartissez le crumble sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes.

CROQUANT CRUMBLE
Faites fondre le chocolat au bain-marie. Lorsque le crumble est refroidi, concassez-le finement. Mélangez délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une spatule. Versez dans le cadre et réservez au congélateur pendant 30 minutes.

INSERT BANANES FLAMBÉES
Épluchez et coupez en rondelles les bananes. Arrosez-les de jus de citron. Mettez le tout dans une poêle avec la cassonade pour les faire caraméliser. Ajoutez le rhum et faites-les flamber avec précautions. Ajoutez la pectine préalablement mélangée au sucre et faites cuire à nouveau pendant 5 minutes à feu vif. Moulez en insert et réservez au congélateur.

DACQUOIS
Montez les blancs d'œufs avec le sucre. Ajoutez la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine tamisés. Versez sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT
Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème. Préparez une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre blanchi. Versez sur le chocolat et la pâte de cacao, émulsionnez puis mixez à l'aide du mixeur plongeant. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE
Préparez comme une crème pâtissière (voir recette p. 196). Après cuisson de la crème pâtissière, incorporez-y la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau froide et essorée. Filmez la crème et faites-la refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes. Incorporez délicatement la crème fouettée mousseuse à la crème pâtissière.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
Dans une casserole, faites chauffer 75 g d'eau, le sucre et le glucose à 105 °C. Versez sur le lait concentré sucré puis ajoutez la gélatine hydratée avec le reste d'eau. Versez sur le chocolat noir coupé en morceaux. Mixez à chaud à l'aide du mixeur plongeant.

MONTAGE
Chemisez un moule à bûche de crème vanille. Déposez le crémeux chocolat puis l'insert de bananes flambées. Placez par-dessus le biscuit dacquois et recouvrez-le de mousse vanille. Terminez le montage avec le croquant crumble. Réservez au congélateur pendant 2 heures. Démoulez la bûche et recouvrez de glaçage au chocolat à 35 °C.

NIVEAU

3

BÛCHE FONDANTE GIRLY

de Christophe Felder

Maître pâtissier

Pour 8 à 10 personnes

Préparation
5 heures

Cuisson
30 minutes

Réfrigérateur
30 minutes

Congélateur
1 heure

Conservation
24 heures

Matériel
Batteur
Tamis
Moules à bûche
Fouet
Thermomètre
Pinceau
Poche + douille cannelée de 6 mm de Ø
Rouleau à pâtisserie
Rouleau à pâtisserie cannelé ou carrelé

Ingrédients

GÉNOISE PAIN DE GÊNES
80 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs
170 g de sucre semoule
10 g de Trimoline
3 g d'émulsifiant HF (facultatif)
30 g de pâte d'amandes
120 g de blancs d'œufs
1 pincée de sel
130 g de farine T45
50 g de fécule

SIROP AU KIRSCH
30 g de kirsch (eau-de-vie d'Alsace à 40 °C)
80 g d'eau chaude
70 g de sucre semoule

CRÈME PÂTISSIÈRE
320 g de lait frais entier
½ gousse de vanille
30 g de jaunes d'œufs
55 g de sucre semoule
30 g de fécule de maïs
3 g de poudre de lait à 0 % de MG

MERINGUE ITALIENNE DÉSUCRÉE
60 g d'eau
110 g de sucre semoule
70 g de blancs d'œufs

CRÈME LÉGÈRE AU BEURRE
210 g de crème pâtissière
180 g de beurre AOC à température ambiante
70 g de meringue italienne désucrée

CRÈME MOUSSELINE PÂTISSIÈRE
30 g de kirsch (eau-de-vie d'Alsace à 40 °C)
300 g de crème pâtissière
350 g de crème au beurre légère
1 goutte de colorant rouge

FINITION
1 carton doré (à poser sous le gâteau)
350 g de pâte d'amandes rose
Quantité suffisante de sucre glace
Quelques gouttes de colorant rouge
1 petite meringue (voir recette p. 234)

——— GÉNOISE PAIN DE GÊNES

Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Montez les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec 120 g de sucre semoule. Ajoutez la Trimoline, l'émulsifiant et la pâte d'amandes ramollie. Mélangez bien. Montez les blancs d'œufs avec 50 g de sucre semoule et le sel jusqu'à l'obtention d'une masse ferme. Tamisez la farine et la fécule. Mélangez les blancs montés avec la préparation aux œufs. Incorporez délicatement la farine et la fécule. Versez la pâte obtenue dans un ou deux moules à bûche selon leurs tailles. Enfournez pour 30 minutes de cuisson. Détaillez la génoise en trois parties.

——— SIROP AU KIRSCH

Mélangez au fouet le kirsch, l'eau chaude et le sucre. Laissez fondre le sucre en mélangeant de temps en temps. Réservez à température ambiante.

——— CRÈME PÂTISSIÈRE

Faites bouillir le lait et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse. Ajoutez délicatement la fécule et la poudre de lait tamisées. Versez le lait bouillant sur la préparation et mélangez. Ajoutez le reste de lait et faites cuire la crème jusqu'à ébullition, puis retirez du feu. Réservez.

——— MERINGUE ITALIENNE DÉSUCRÉE

Faites chauffer l'eau avec 100 g de sucre jusqu'à 117 °C. Montez les blancs en neige et, dès que les blancs moussent, ajoutez les 10 g de sucre restant, en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une masse ferme. Versez le sucre cuit sur les blancs montés et continuez à fouetter au batteur jusqu'à total refroidissement. Prélevez-en 70 g. Filmez le récipient et réservez au congélateur pour une autre utilisation.

——— CRÈME LÉGÈRE AU BEURRE

Ramollissez la pâtissière. Fouettez le beurre en crème, en le chauffant légèrement. Ajoutez-le délicatement à la crème pâtissière, et foisonnez bien le tout. Incorporez la meringue italienne et remuez doucement. Réservez à température ambiante.

——— CRÈME MOUSSELINE PÂTISSIÈRE

Faites chauffer le kirsch au bain-marie à 30 °C. Travaillez la crème pâtissière froide à l'aide d'une maryse, puis réchauffez-la au bain-marie jusqu'à ce qu'elle atteigne 30 °C. Versez-y le kirsch, puis incorporez la crème au beurre. Ajoutez un peu de colorant rouge. Réservez à température ambiante.

——— MONTAGE

Posez une tranche de génoise sur le carton doré et imbibez-la de sirop au kirsch. Mettez la crème mousseline dans une poche, puis dressez-la sur la génoise. Posez la seconde bande de génoise sur la crème, imbibez bien le dessus avec le sirop puis ajoutez un peu de crème mousseline. Posez la dernière tranche de génoise imbibée et couvrez de mousseline. Lissez tout autour à l'aide d'une spatule. Réservez au congélateur 1 heure puis 30 minutes au réfrigérateur pour éviter la condensation. Saupoudrez de sucre glace le plan de travail et la pâte d'amandes puis étalez-la sur une épaisseur de 2 à 3 mm. Passez un rouleau cannelé ou carrelé sur le dessus de la pâte pour créer un effet. Sortez le gâteau du réfrigérateur et recouvrez-le uniformément de pâte d'amandes. Fouettez le reste de crème mousseline, remplissez-en la poche à douille et décorez le gâteau en formant une rosace autour. Terminez par une petite meringue colorée en rose.

La Fondante
La Fondante
La Fondante
La Fondante
La Fondante
La Fondante

NIVEAU

1

GALETTE À LA FRANGIPANE

Pour 8 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
24 heures

Congélation
1 nuit

Cuisson
40 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Fouet
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Fève
Pinceau
Couteau d'office

Ingrédients

PÂTE FEUILLETÉE
200 g de farine
4 g de sel
10 g de sucre glace
40 g de beurre fondu
100 g d'eau froide
140 g de beurre de tourage

CRÈME FRANGIPANE
50 g de beurre
50 g de sucre
40 g d'œuf
10 g de crème liquide à 35 % de MG
50 g de poudre d'amandes
Quantité suffisante de vanille liquide
5 g de rhum
25 g de crème pâtissière (voir recette p. 196)

DORURE
50 g d'œuf

SIROP
50 g d'eau
50 g de sucre
10 g de rhum

PÂTE FEUILLETÉE
Préparez le feuilletage à 5 tours (voir technique p. 66). Séparez le pâton obtenu en deux carrés de 250 g. Ramenez chaque angle au centre, retournez-les sur le plan de travail et boulez-les. Aplatissez les boules pour obtenir deux galets. Filmez et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.

CRÈME FRANGIPANE
Préparez un beurre pommade en mélangeant le beurre et le sucre dans une bassine. Ajoutez l'œuf et la crème liquide, mélangez, puis incorporez la poudre d'amandes, la vanille et le rhum. Terminez en ajoutant la crème pâtissière. Mettez la crème en poche et dressez un cordon en spirale de 20 cm de diamètre sur une feuille de cuisson. N'oubliez pas de placer la fève. Réservez au congélateur toute la nuit.

MONTAGE
Le lendemain, abaissez les galets de pâte feuilletée en deux disques de 23 cm de diamètre en gardant la soudure des angles sur le dessous. Retournez sur le plan de travail une des abaisses de pâte bien ronde, et faites la soudure cette fois sur le dessus (pour être au contact de la crème). À l'aide d'un pinceau, mouillez le pourtour avec de l'eau et posez le palet de crème frangipane au centre. Recouvrez avec la seconde abaisse de pâte en prenant soin de mettre la soudure au contact de la crème. Soudez les bords en les chiquetant à l'aide d'un couteau d'office pour empêcher la garniture de s'échapper lors de la cuisson.
Humidifiez la plaque de cuisson avec un pinceau et de l'eau. Retournez et posez la galette. Dorez une première fois le dessus bien lisse et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Dorez une deuxième fois, puis rayez avec la lame du couteau d'office. Enfournez dans un four préchauffé à 190 °C (th. 6/7) puis baissez à 170 °C (th. 5/6) et faites cuire pendant 40 minutes. À la sortie du four, passez un peu de sirop à l'aide d'un pinceau et réservez pour le service.

NIVEAU

2

GALETTE PISTACHE-GRIOTTE

Pour 8 personnes

Préparation
3 heures

Réfrigération
2 h 30

Congélation
30 minutes

Cuisson
40 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie
Feuille guitare de 10 cm × 20 cm
Pinceau
Cercle ou moule en silicone de 18 cm de Ø
Cercle de 22 cm de Ø
Couteau d'office

Ingrédients

FEUILLETAGE INVERSÉ
Beurre manié
160 g de beurre
55 g de farine
Détrempe
160 g de farine
5 g de sel
90 g d'eau

DÉTREMPE COLORÉE
50 g de détrempe (voir ingrédients ci-dessus)
6 g de colorant rouge hydrosoluble
6 g de fécule de maïs
3 g de beurre

CRÈME D'AMANDE AUX GRIOTTES
50 g de beurre
50 g de sucre
20 g de pâte de pistaches
50 g de poudre d'amandes
50 g d'œuf
5 g de kirsch
60 g de griottes dénoyautées

DORURE
50 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
10 g de crème liquide à 35 % de MG
Quantité suffisante de colorant

SIROP
50 g d'eau
50 g de sucre

FINITION
50 g de pistaches hachées
25 g de sucre glace
Quelques griottes
Feuille d'or

FEUILLETAGE INVERSÉ
Préparez le feuilletage (voir technique p. 72). Abaissez le beurre pour lui donner une forme carrée de 20 cm de côté. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant environ 20 minutes. Préparez la détrempe. Prélevez 200 g de détrempe puis abaissez en une forme rectangulaire de 10 cm × 20 cm. Filmez et réservez au frais environ 20 minutes. Mélangez à la main les 50 g de détrempe restants avec le colorant, la fécule et le beurre. Abaissez cette détrempe colorée en rectangle de 10 cm × 20 cm sur une feuille guitare et réservez au frais. Donnez 2 tours portefeuilles et 2 tours simples. Abaissez la première détrempe aux mêmes dimensions que la détrempe colorée. Humidifiez le dessus de la première pour que la seconde y adhère bien. Coupez le pâton en deux carrés de 240 g chacun puis abaissez-les pour obtenir des carrés de 23 cm de côté.

CRÈME D'AMANDE AUX GRIOTTES
Préparez la crème (voir recette p. 208) et ajoutez les griottes dénoyautées. Versez la crème dans un cercle de 18 cm de diamètre. Réservez au congélateur.

MONTAGE
Posez sur l'une des abaisses (côté rouge en dessous) le palet de crème d'amande aux griottes. À l'aide d'un pinceau, mouillez le pourtour avec de l'eau, puis recouvrez avec la seconde abaisse (côté coloré vers le haut). Fermez en soudant bien les bords et détaillez la galette à l'aide du cercle de 22 cm de diamètre pour retirer l'excédent de pâte. Chiquetez le pourtour de la galette avec le couteau d'office pour bien souder les deux abaisses. Humidifiez la plaque de cuisson avec un pinceau et de l'eau. Retournez, posez la galette et laissez reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes. Dorez le dessus de la galette, puis à l'aide d'un couteau rayez harmonieusement le dessus.
Enfournez dans un four préchauffé à 190 °C (th. 6/7) puis baissez à 170 °C (th. 5/6) et faites cuire pendant 40 minutes. Veillez à conserver la coloration rouge de la galette. À la sortie du four, passez un peu de sirop à l'aide d'un pinceau et collez un peu de pistaches hachées sur le tour. Réservez. Pour une meilleure finition, saupoudrez un peu de sucre glace sur la pistache et décorez avec quelques griottes et une feuille d'or au moment de servir.

NIVEAU

3

GALETTE PAMPLEMOUSSE ROSE

de Gontran Cherrier

Ancien élève de FERRANDI Paris

Pour 6 personnes

Préparation
2 heures

Macération
1 nuit

Réfrigération
4 heures + 2 nuits

Cuisson
1 heure

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Corne
Cercle de 24 cm de Ø
Pinceau
Pince à tarte

Ingrédients

SEGMENTS
1 pamplemousse rose
6 cl de Campari (liqueur rouge parfumée à l'écorce d'orange)
9 cl d'eau
160 g de sucre

FEUILLETAGE SEIGLE
80 g de beurre fondu
130 g d'eau
275 g de farine T65
70 g de farine de seigle T130
7 g de sel
250 g de beurre pour tourage

CRÈME D'AMANDE
70 g de beurre
70 g de sucre
70 g de poudre d'amandes brutes
70 g d'œufs
10 g de poudre à crème

FINITION
Quantité suffisante de sucre glace

——— SEGMENTS

La veille, prélevez les segments de pamplemousse (environ 150 g). Dans une casserole, faites un sirop avec le Campari, l'eau et le sucre. Versez sur les segments et réservez au frais tout une nuit.

——— FEUILLETAGE SEIGLE

Versez le beurre fondu dans l'eau froide, pétrissez la détrempe avec ce mélange. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Donnez un premier tour double, laissez reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur, donnez un tour simple puis réservez une nuit au froid. Le lendemain, donnez un tour double et un tour simple, abaissez la pâte à 2 mm d'épaisseur puis détaillez 2 disques de 24 cm de diamètre. Réservez au frais.

——— CRÈME D'AMANDE

Crémez le beurre et le sucre, ajoutez la poudre d'amandes puis les œufs tempérés. Ajoutez pour finir la poudre à crème. Égouttez les segments de pamplemousse, hachez-les grossièrement et ajoutez-les à la crème d'amande.

——— MONTAGE

Sur un disque de feuilletage, étalez au centre la crème d'amande avec les morceaux de pamplemousse. À l'aide d'un pinceau, mouillez le bord de la pâte. Posez le second disque de pâte par-dessus. Soudez bien les bords et chiquetez-les. Réservez une nuit au frais. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 25 minutes, puis posez une feuille de cuisson et placez une grille ou une plaque légère sur la galette pour obtenir une surface plane. Prolongez la cuisson de 20 minutes. Sortez du four, retournez la galette sur la plaque ou la grille du four. Augmentez la température du four à 230 à 240 °C (th. 7/8). Saupoudrez de sucre glace la surface de la galette et remettez au four pour caraméliser.

NIVEAU

1

CROQUEMBOUCHE

Pour 12 à 15 personnes

Préparation
2 h 30

Cuisson
40 minutes

Réfrigération
30 minutes

Conservation
12 heures

Matériel
Tamis
Poches + douilles unies de 10 mm de Ø
Écumoire
Thermomètre
Rouleau à pâtisserie
2 cercles de 24 cm de Ø
Pinceau
Fouet
Tapis silicone

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
100 g d'eau
100 g de lait
90 g de beurre
4 g de sel
4 g de sucre
70 g de farine
200 g d'œufs
5 g de lait bouillant

NOUGATINE
250 g de sucre
125 g d'eau
125 g de glucose
200 g d'amandes hachées

SUCRE CUIT
250 g de sucre
75 g d'eau
25 g de glucose

CRÈME PÂTISSIÈRE
400 g de lait
1 gousse de vanille
80 g d'œufs
120 g de sucre
24 g de jaunes d'œufs
30 g de farine
30 g de poudre à crème
40 g de beurre

SUCRE COULÉ
330 g de sucre
130 g d'eau
100 g de glucose
Quantité suffisante de colorant

FINITION
Quantité suffisante de sucre en grains

PÂTE À CHOUX
Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). Mettez en poche munie de la douille unie de 10 mm de diamètre et dressez 60 petits choux d'environ 3 cm de diamètre. Faites cuire dans un four à sole à 210 °C (th. 7) pendant 20 à 25 minutes.

NOUGATINE
Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau. Après ébullition, ajoutez le glucose, puis écumez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Répartissez les amandes hachées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 165 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes pour les sécher. Mélangez-les au caramel monté à 165 °C. Abaissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et détaillez un cercle de 24 cm de diamètre et d'autres formes pour la décoration de votre choix.

SUCRE CUIT
Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau. Nettoyez les parois à l'aide d'un pinceau. À l'ébullition, incorporez le glucose et faites cuire jusqu'à 160 °C environ. Stoppez la cuisson en plongeant l'extérieur de la casserole dans une bassine d'eau froide.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196). Filmez au contact et faites refroidir instantanément au réfrigérateur.

SUCRE COULÉ
Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau. Nettoyez les parois à l'aide d'un pinceau. À l'ébullition, incorporez le glucose et faites cuire jusqu'à 160 °C environ. Ajoutez le colorant. Coulez dans le cercle de 24 cm de diamètre posé sur un tapis silicone. Lorsque le disque est pris, décerclez-le.

MONTAGE
Garnissez les choux (voir technique p. 168) de crème pâtissière. Sur le disque de sucre coulé, placez dans un cercle de 24 cm de diamètre le disque de nougatine. Glacez les choux dans le sucre cuit et trempez la moitié d'entre eux dans le sucre en grains et commencez à coller une première rangée de choux préalablement trempés dans le sucre cuit. Montez la deuxième rangée en quinconce. Retirez le cercle par le haut et continuez les rangées en diminuant le nombre de choux à chaque étage, de façon à obtenir une forme conique. Décorez avec les morceaux de nougatine.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Pensez à réchauffer de temps en temps la casserole de sucre cuit pour le faire légèrement ramollir.

- Recouvrez le pastillage d'une feuille guitare avant de l'abaisser au rouleau, cela évitera qu'il ne colle.

NIVEAU

2

CROQUEMBOUCHE À LA NOUGATINE DE SÉSAME AUX ÉCLATS DE GRUÉ DE CACAO

Pour 12 à 15 personnes

Préparation
3 h 30

Cuisson
30 minutes

Conservation
12 heures

Matériel
Tamis
Poches + douilles unies de 10 mm de Ø
Fouet
Écumoire
Pinceau
Thermomètre
Cercle de 22 cm de Ø
Cercle de 6 cm de Ø
Cercle de 18 cm de Ø
Rouleau à pâtisserie
Emporte-pièces ronds de 3 et 5 cm de Ø

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
100 g d'eau
100 g de lait
90 g de beurre
4 g de sel
4 g de sucre
70 g de farine
200 g d'œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE AU CHOCOLAT
500 g de lait
100 g d'œufs
30 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
80 g d'amidon de maïs
50 g de beurre
60 g de cacao pure pâte
200 g de crème liquide à 35 % de MG

NOUGATINE SÉSAME AUX ÉCLATS DE GRUÉ DE CACAO
1 kg de sucre
500 g d'eau
500 g de glucose
800 g de graines de sésame
200 g de gruié de cacao torréfié

SUCRE CUIT
150 g d'eau
500 g de sucre
50 g de glucose
1 g de colorant en poudre hydrosoluble brun

FINITION
Quantité suffisante de sucre en grains

PÂTE À CHOUX
Préparez la pâte à choux (voir recette p. 162). Mettez en poche munie de la douille unie de 10 mm de diamètre et dressez 60 petits choux d'environ 3 cm de diamètre. Faites cuire dans un four à sole à 210 °C (th. 7) pendant 20 à 25 minutes.

CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE AU CHOCOLAT
Préparez la crème pâtissière (voir recette p. 196). Incorporez à chaud le chocolat pure pâte. Filmez au contact et faites refroidir instantanément au réfrigérateur. Lorsque la crème pâtissière est refroidie, lissez-la puis incorporez délicatement à la maryse la crème liquide préalablement montée.

NOUGATINE SÉSAME AUX ÉCLATS DE GRUÉ DE CACAO
Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau. Après ébullition, ajoutez le glucose, puis écumez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Répartissez les graines de sésame sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 165 °C (th. 5/6) pendant 5 minutes pour les sécher. Puis mélangez-les au caramel et ajoutez le gruié. Étalez sur une plaque ou une surface en Inox et réservez au four à 155 °C (th. 5).

SUCRE CUIT
Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre. Nettoyez les parois à l'aide d'un pinceau. À l'ébullition, incorporez le glucose et faites cuire jusqu'à 160 °C environ. Ajoutez le colorant et stoppez la cuisson en plongeant l'extérieur de la casserole dans une bassine d'eau froide. Cependant, maintenez la température de 160 °C en remettant, de temps en temps, la casserole sur le feu pour conserver la coloration et la fluidité du sucre.

MONTAGE
Avec le sucre cuit, vous pouvez préparer un disque de 22 cm de diamètre pour la base, un cercle de 6 cm de diamètre et un triangle de 6 cm de base et 12 cm de côté pour le haut. Garnissez les choux de crème pâtissière au chocolat (voir technique p. 168). Glacez-les dans le sucre cuit et trempez la moitié d'entre eux dans le sucre en grains. Préparez un support de 1 cm en nougatine avec le cercle de 18 cm de diamètre. Posez-le sur le grand disque en caramel et commencez à coller une première rangée de choux. Montez la deuxième rangée en quinconce avec les choux aux grains de sucre et continuez les rangées en diminuant le nombre de choux à chaque étage, de façon à obtenir une forme conique.
En vous aidant d'un gabarit en forme de triangle de 20 cm de base et 40 cm de côté, abaissez la nougatine à 3 ou 4 mm d'épaisseur et détaillez selon le modèle. À l'aide des emporte-pièces ronds, ajourez harmonieusement l'abaisse de nougatine puis courbez-la délicatement en demi-cercle. Laissez-la refroidir puis placez-la contre le socle en nougatine, le long de la pyramide de choux. Abaissez une bande de nougatine de 6 cm × 18 cm et détaillez en quinconce 9 triangles de 2 cm de base. Posez les triangles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée et obtenir des « dents de loup ». Collez-les sur le socle et en haut de la pièce montée avec un peu de sucre cuit. Posez sur le dessus le petit disque de sucre cuit et le triangle préalablement collé avec du sucre cuit fondu.

NIVEAU

3

CROQUEMBOUCHE

de Frédéric Cassel

Meilleur Pâtissier de l'année 1999 et de l'année 2007

Pour 15 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
40 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Tamis
Robot pâtissier
Poches + douilles unies de 8 et 10 mm de Ø
Poêlon à sucre
Pinceau
Tapis silicone
Rouleau à pâtisserie
Fouet
Cercle de 18 cm de Ø

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
250 g de lait entier
2150 g d'eau
10 g de sucre semoule
10 g de fleur de sel
225 g de beurre
275 g de farine corde américaine
400 g d'œufs entiers

NOUGATINE AMANDES
360 g d'amandes hachées
80 g d'eau
480 g de sucre semoule
360 g de sirop de glucose

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
500 g de lait entier
125 g de sucre cassonade
1 gousse de vanille
80 g de jaunes d'œufs
45 g de poudre à flan
20 g de beurre doux

CARAMEL
400 g d'eau
1 kg de sucre semoule
200 g de sirop de glucose

——— PÂTE À CHOUX

Tamisez la farine. Faites bouillir ensemble le lait, l'eau, le sucre, la fleur de sel et le beurre. Retirez du feu, ajoutez la farine en mélangeant vivement à la spatule sur feu pas très vif jusqu'à ce qu'elle se détache bien des parois de la casserole et n'adhère plus à la spatule puis desséchez la pâte 2 à 3 minutes. Débarrassez dans la cuve du robot muni de la feuille, incorporez-y les œufs progressivement. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme un ruban en retombant. Mettez en poche munie de la douille unie de 10 mm de diamètre et dressez des petits choux d'environ 3 cm de diamètre. Faites cuire dans un four à sole à 210 °C (th. 7) pendant 20 à 25 minutes.

——— NOUGATINE AMANDES

Torréfiez les amandes hachées dans un four à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 minutes. Dans un poêlon à sucre, pesez l'eau et le sucre ensemble puis démarrez par une cuisson lente jusqu'à l'ébullition. Veillez à nettoyer les parois du poêlon à l'aide d'un pinceau humidifié. Ajoutez le sirop de glucose puis faites cuire rapidement à feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur blonde. Stoppez la cuisson puis ajoutez en une seule fois les amandes torréfiées puis mélangez à l'aide d'une spatule. Réchauffez légèrement le poêlon afin de décoller la nougatine puis versez sur un tapis silicone. Laissez refroidir légèrement puis étalez la nougatine et détaillez selon la forme souhaitée.

——— CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

Dans une casserole, portez à ébullition le lait entier, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Dans un cul-de-poule, à l'aide d'un fouet mélangez l'autre moitié du sucre avec les jaunes d'œufs. Ajoutez et mélangez la poudre à flan. Versez-y un tiers du lait bouillant, mélangez puis remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition. Incorporez le beurre et laissez refroidir rapidement au réfrigérateur.

——— CARAMEL

Dans un poêlon à sucre, pesez l'eau et le sucre ensemble puis démarrez par une cuisson lente jusqu'à ébullition. Veillez à nettoyer les parois du poêlon à l'aide d'un pinceau humidifié. Ajoutez le sirop de glucose puis faites cuire rapidement à feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur blonde.

——— MONTAGE

Détaillez un disque de nougatine de 18 cm de diamètre pour former la base et à l'aide d'un gabarit, détaillez 2 demi-lunes pour former les côtés. Garnissez les choux (voir technique p. 68) de crème pâtissière et glacez le dessus dans le caramel. À plat, sur l'une des demi-lunes de nougatine, collez 2 rangées de choux (côté caramélisé vers l'extérieur), puis superposez une seconde double rangée de choux. Collez par-dessus l'autre demi-lune de nougatine. À l'aide du caramel, collez le croquembouche sur le support. Décorez selon vos envies.

FONTAINEBLEAU
Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU
Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU
Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

TARTELETTES AUX AGRUMES

Pour 50 tartelettes

Préparation
1 heure

Réfrigération
1 heure

Cuisson
15 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Fouet
Emporte-pièce rond de 3 cm de Ø
Tamis
Batteur
Poche + douille sultane

Ingrédients

SABLÉ BRETON
150 g de beurre pommade
140 g de sucre
2 g de sel
60 g de jaunes d'œufs
200 g de farine
20 g de levure chimique

MOUSSELINE AUX AGRUMES
265 g de jus d'orange
1,5 g de zestes d'orange
265 g de purée de pomelos
90 g de jaunes d'œufs
130 g de sucre
38 g d'amidon
190 g de beurre
6 g de gélatine en feuilles
36 g d'eau
100 g de crème fouettée

FINITION
2 pamplemousses
2 oranges
2 citrons jaunes
Quelques feuilles de limon cress

SABLÉ BRETON
Dans un cul-de-poule, à l'aide d'un fouet, mélangez le beurre ramolli, le sucre et le sel. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine et la levure chimique. Mélangez à la spatule sans trop travailler l'ensemble. Filmez la pâte et réservez-la au réfrigérateur. Lorsqu'elle est refroidie, abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et détaillez-la avec l'emporte-pièce. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) durant 12 à 15 minutes.

MOUSSELINE AUX AGRUMES
Préparez comme une crème pâtissière (voir recette p. 196) en remplaçant le lait par le jus d'orange. Ajoutez le beurre à chaud et incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Faites refroidir au réfrigérateur. Montez l'ensemble au batteur. Enfin, incorporez délicatement la crème fouettée.

MONTAGE
Remplissez la poche à douille avec la crème mousseline. Dressez harmonieusement sur les fonds de sablé breton. Levez les suprêmes des agrumes et disposez-les par-dessus les tartelettes, puis placez une feuille de limon cress.

TARTELETTES CITRON-JASMIN

Pour 50 tartelettes

Préparation
1 h 30

Réfrigération
3 heures

Cuisson
1 h 10

Conservation
48 heures

Matériel
Fouet
Tamis
Rouleau à pâtisserie
Chinois
Thermomètre
Mixeur plongeant
Cadre de 15 cm de côté
Tapis silicone
Robot pâtissier
Poches + douilles unies de 6 mm de Ø

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CITRON
190 g de beurre pommade
210 g de sucre
3,5 g de sel
50 g de jaunes d'œufs
75 g d'œufs
40 g de jus de citron
1 g de zestes de citron vert
500 g de farine

CRÉMEUX AU JASMIN
250 g de lait entier
250 g de crème liquide à 35 % de MG
30 g de thé au jasmin
85 g de sucre
2 g de pectine NH
70 g de jaunes d'œufs

CRÈME AU CITRON
225 g de sucre
25 g de zestes de citron vert
175 g de jus de citron vert
200 g d'œufs
6 g de gélatine en feuilles
290 g de beurre
100 g de crème fouettée

GELÉE DE CITRON
300 g de jus de citron
45 g de sucre
6 g de gélatine en feuilles

MERINGUE SUISSE
100 g de sucre
50 g de blancs d'œufs

PÂTE SUCRÉE AU CITRON
Dans un saladier, faites un crémage à l'aide d'un fouet avec le beurre, le sucre, le sel, les jaunes et les œufs entiers, le jus et les zestes. Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien. Finissez à la main sur le plan de travail jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Réservez au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes puis détaillez des rectangles de 1 cm × 3 cm. Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant environ 8 minutes.

CRÉMEUX AU JASMIN
Dans une casserole, faites chauffez le lait et la crème. Ajoutez le thé, filmez et laissez infuser 15 minutes hors du feu. Chinoisez, ajoutez le sucre et la pectine. Mélangez puis portez à ébullition. Versez un tiers du lait sur les jaunes d'œufs battus puis remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 85 °C. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

CRÈME AU CITRON
Mélangez le sucre et les zestes. Dans une casserole, portez à ébullition le jus de citron avec le mélange sucre-zestes. Tout en mélangeant, ajoutez les œufs battus et faites cuire le tout au bouillon. Chinoisez, incorporez la gélatine préalablement réhydratée et essorée, puis ajoutez le beurre à 40 °C avant de mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Incorporez délicatement la crème fouettée avec une maryse. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

GELÉE DE CITRON
Dans une casserole, faites chauffer un quart du jus de citron avec le sucre et la gélatine réhydratée et essorée. Mélangez, puis ajoutez au reste du jus. Coulez dans un cadre posé sur un tapis silicone. Laissez au réfrigérateur le temps que la gelée prenne. Coupez en petits cubes de 5 mm de côté.

MERINGUE SUISSE
Préparez la meringue suisse (voir recette p. 236). Mettez la meringue en poche munie de la douille unie de 6 mm de diamètre et dressez-la en petites pointes. Enfournez à 80 °C (th. 2/3) pendant 1 heure environ.

MONTAGE
À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm, dressez harmonieusement, sur les sablés rectangulaires, des petites pointes de crémeux citron puis de crémeux jasmin. Déposez par-dessus les meringues et les cubes de gelée.

CAROLINE CHOCOLAT MENDIANT

Pour 50 carolines

Préparation
1 heure

Cuisson
30 à 40 minutes

Réfrigération
40 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Tamis
Poches + douille unie de 6 et 10 mm de Ø
Fouet
Thermomètre
Chinois-étamine
Mixeur plongeant

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
125 g d'eau
125 g de lait entier
5 g de sel
5 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs

CRÉMEUX CHOCOLAT
200 g de lait entier
200 g de crème liquide à 35 % de MG
80 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
160 g de chocolat noir à 70 %

FINITION
Quantité suffisante de fondant chocolat
Quantité suffisante de pistaches coupées en deux
Quantité suffisante d'abricots séchés coupés en cubes
Quantité suffisante de noisettes torréfiées concassées

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Ajoutez la farine tamisée dans le liquide puis desséchez sur feu vif. Hors du feu, incorporez les œufs un à un tout en mélangeant avec une spatule. À l'aide de la poche munie de la douille unie de 10 mm de diamètre et sur une plaque antiadhésive, dressez des mini éclairs de 5 cm de long et de 1,5 cm de diamètre environ. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 40 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT
Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. À l'aide d'un fouet, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez dans le lait et faites cuire à la nappe à 82–84 °C. Passez au chinois-étamine sur le chocolat haché. Mixez tout en gardant bien le bras du mixeur plongeant dans la crème pour ne pas y introduire d'air. Réservez au réfrigérateur 30 à 40 minutes.

MONTAGE
Mettez au point le fondant chocolat (voir technique p. 169). Garnissez à la poche avec une douille unie de 6 mm de diamètre les carolines de crémeux chocolat. Glacez le dessus des carolines avec le fondant chocolat. Disposez harmonieusement les fruits secs sur le fondant avant qu'il ne durcisse.

RELIGIEUSE VANILLE-FRAMBOISE

Pour 50 religieuses

Préparation
1 h 30

Cuisson
30 minutes

Réfrigération
2 heures

Congélation
1 heure

Conservation
48 heures

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Emporte-pièces ronds de 1 et 2 cm de Ø
Tamis
Poches + douilles unies de 4 et 10 mm de Ø
Thermomètre
Mixeur plongeant
Moule en silicone avec formes de billes

Ingrédients

CRAQUELIN VANILLE
50 g de beurre
50 g de sucre
10 g de poudre de noisettes
10 g de poudre d'amandes
20 g de farine
1 gousse de vanille

PÂTE À CHOUX
125 g d'eau
125 g de lait entier
5 g de sel
5 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs

CRÉMEUX VANILLE
4 g de gélatine en feuilles
80 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre
340 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille

CRÉMEUX FRAMBOISE
2 g de gélatine en feuille
200 g de purée de framboises
60 g de jaunes d'œufs
75 g d'œufs
50 g de sucre
75 g de beurre

GLAÇAGE ROUGE
4 g de gélatine en feuilles
115 g de crème liquide à 35 % de MG
190 g de chocolat blanc
75 g de nappage neutre
Quantité suffisante de colorant liposoluble rouge

CAVIAR DE VANILLE
100 g de lait
1 gousse de vanille
1,5 g de gélatine en feuilles

CRAQUELIN VANILLE
À la main, mélangez tous les ingrédients pour réaliser une pâte sucrée. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Taillez des disques de craquelin à l'aide d'emporte-pièces ronds. Déposez-les sur la pâte à choux crue (les petits sur les petits et les grands sur les grands).

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Ajoutez la farine tamisée dans le liquide puis desséchez sur feu vif. Hors du feu, incorporez les œufs un à un tout en mélangeant avec une spatule. À l'aide d'une poche à douille, dressez 20 choux de 1 cm de diamètre (têtes) et 20 choux de 3 cm de diamètre (corps) sur une plaque antiadhésive. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 30 minutes.

CRÉMEUX VANILLE
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez la crème liquide et les grains de la gousse de vanille puis faites cuire à la nappe à 82–84 °C. Ajoutez la gélatine essorée. Retirez du feu, débarrassez dans un cul-de-poule et mixez quelques secondes avec un mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Laissez refroidir avant utilisation. Garnissez les corps des religieuses avec une poche munie de la douille de 10 mm de diamètre.

CRÉMEUX FRAMBOISE
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre. Portez à légère ébullition puis ajoutez la gélatine essorée tout en remuant. Une fois le mélange refroidi à environ 35–40 °C, incorporez le beurre et émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez en cul-de-poule et laissez refroidir au réfrigérateur. Garnissez les têtes des religieuses avec une poche munie de la douille de 4 mm de diamètre.

GLAÇAGE ROUGE
Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir la crème puis incorporez la gélatine essorée. Versez sur le chocolat concassé et le nappage, puis mélangez comme une ganache. Ajoutez le colorant, mélangez pour bien répartir. Utilisez à 30–35 °C. Glacez le dessous des têtes des religieuses. Laissez refroidir.

CAVIAR DE VANILLE
Portez à ébullition le lait avec les grains et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie et essorée. Coulez dans le moule en forme de billes et réservez au congélateur.

MONTAGE
Sur les corps des religieuses garnies, déposez une framboise coupée en deux dans le sens de la largeur (de sorte à obtenir un « anneau » de framboise). Posez sur cette framboise la tête de la religieuse, côté glacé vers le haut. Déposez sur le dessus une ou plusieurs billes de caviar vanille.

MIGNARDISES PISTACHE-GRIOTTE

Pour 50 mignardises

Préparation
1 h 30

Réfrigération
2 h 30

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures

Matériel
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Emporte-pièce ronds de 2,5 cm de Ø
Thermomètre
Moules demi-sphères en silicone de 2,5 cm de Ø environ
Poche + douille à bûche

Ingrédients

SABLÉ CACAO
50 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
100 g de beurre pommade
125 g de farine
1 g de sel
35 g de cacao en poudre
6 g de levure chimique

CRÈME LÉGÈRE PISTACHE
100 g de crème liquide à 35 % de MG
85 g de lait entier
½ gousse de vanille
18 g de jaune d'œuf
20 g de sucre semoule
4 g de farine
4 g de poudre à flan
35 g de pâte de pistaches
70 g de chocolat blanc
225 g de crème fouettée

MOELLEUX PISTACHE-GRIOTTE
360 g de pâte d'amandes 50 %
180 g d'œufs
10 g de miel
70 g de pâte de pistaches
110 g de beurre pommade
60 g de griottines

DÉCORS CHOCOLAT NOIR
200 g de chocolat de couverture noir 66 %

FINITIONS
Quantité suffisante de nappage abricot
Quantité suffisante de poudre de pistaches

SABLÉ CACAO
Dans la cuve du robot muni de la feuille, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez le beurre pommade puis la farine, le sel, le cacao en poudre et la levure chimique. Finissez le pétrissage à la main. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 40 minutes. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et détaillez-la à l'emporte-pièce. Déposez les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 165 °C (th. 5/6) pendant 12 minutes.

CRÈME LÉGÈRE PISTACHE
Dans une casserole, portez à ébullition la crème, le lait et les graines de la demi-gousse de vanille, préalablement fendue en deux et grattée. Dans un cul-de-poule, blanchissez le jaune d'œuf et le sucre puis ajoutez la farine et la poudre à flan. Versez un tiers de la crème chaude dans le cul-de-poule tout en mélangeant puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire à la nappe à 83 °C puis incorporez la pâte de pistaches et le chocolat blanc. Débarrassez sur une plaque recouverte de film alimentaire et filmez au contact de la crème. Laissez refroidir au réfrigérateur. Une fois l'appareil tempéré, incorporez la crème fouettée et réservez au réfrigérateur.

MOELLEUX PISTACHE-GRIOTTE
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la pâte d'amandes, les œufs, le miel et la pâte de pistaches. Ajoutez le beurre pommade et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Coulez dans les moules en demi-sphères. Déposez une griottine dans chaque moelleux avant d'enfournez 15 minutes à 180 °C (th. 6).

DÉCORS EN CHOCOLAT
Mettez au point le chocolat (voir techniques p. 570 et 572). Découpez des bandes de papier sulfurisé de 10 cm × 5 cm. Formez un cornet (voir technique p. 598) et remplissez-le avec le chocolat au point. Formez des fils de chocolat sur les bandes de papier sulfurisé dans le sens de la largeur puis incurvez-les avant qu'ils ne durcissent en les posant sur un rouleau à pâtisserie. Laissez prendre au réfrigérateur.

MONTAGE
Trempez les moelleux cuits dans du nappage abricot et parsemez de poudre de pistaches. Déposez-les sur les sablés cacao cuits (côté plat du moelleux sur le sablé). Posez sur le dessus un morceau de décor au chocolat. À l'aide d'une poche, formez une jolie pointe de crème légère pistache sur le dessus.

MOELLEUX FINANCIERS PARIS-BREST

Pour 50 moelleux

Préparation
1 heure

Cuisson
20 minutes

Réfrigération
1 h 30

Conservation
48 heures

Matériel
Fouet
Cadre de 30 cm × 40 cm et de 1,3 cm de hauteur
Batteur
Thermomètre
Poche + douille à saint-honoré

Ingrédients

FINANCIER
150 g de farine
150 g poudre d'amandes
150 g de sucre
150 g de sucre glace
10 g de sucre inverti
300 g de beurre
250 g de blancs d'œufs

CRÈME PRALINÉE
200 g de lait entier
50 g de praliné
24 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
20 g de poudre à flan
100 g de beurre

ENROBAGE
100 g de chocolat de couverture noir 58 %
10 g d'huile de pépins de raisin
10 g de pâte à glacer brune
20 g d'amandes hachées

FINITION
Quantité suffisante de noisettes concassées et torréfiées

FINANCIER
Dans un saladier, à l'aide d'un fouet mélangez toutes les matières sèches et le sucre inverti. Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Ajoutez les blancs d'œufs aux matières sèches, puis le beurre noisette tiède et mélangez avec le fouet. Mettez dans les cadres et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes. Laissez refroidir et détaillez en petits rectangles de 2 cm × 6 cm.

CRÈME PRALINÉE
Portez le lait à ébullition avec le praliné. À l'aide d'un fouet, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à flan, puis faites cuire comme une crème pâtissière. Débarrassez puis incorporez la moitié du beurre à chaud et faites refroidir au réfrigérateur. Au batteur, ajoutez le reste de beurre et montez la crème jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Réservez au réfrigérateur.

ENROBAGE
Mélangez tous les ingrédients. Utilisez à 30 °C.

MONTAGE
Trempez les financiers dans l'enrobage (sauf en dessous) puis posez-les sur une feuille de papier sulfurisé pour les laissez cristalliser. Pochez en forme de vague la crème pralinée sur les financiers. Décorez avec quelques noisettes concassées.

TARTELETTES BANANE-CHOCOLAT

Pour 25 pièces

Préparation
1 h 30

Cuisson
10 minutes

Congélation
2 h 15

Conservation
48 heures

Matériel
Rouleau à pâtisserie
Moules à tartelettes
Cadre de 20 cm de côté
Tapis silicone
Fouet
Thermomètre
Mixeur plongeant
Emporte-pièce rond de 1 cm de Ø
Poches + douille unie de 5 mm de Ø

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
45 g de cacao
80 g de farine
75 g de sucre glace
50 g de beurre
35 g d'œuf

INSERT BANANE FLAMBÉE
200 g de bananes
30 g de cassonade
50 g de rhum brun
5 g de pectine NH
20 g de sucre

CRÉMEUX CHOCOLAT
100 g de lait entier
100 g de crème liquide à 35 % de MG
10 g de sucre
25 g de jaunes d'œufs
75 g de chocolat de couverture noir 70 %

GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
30 g d'eau
75 g de sucre
75 g de glucose
50 g de lait concentré sucré
6 g de gélatine en feuilles
75 g de chocolat de couverture noir 60 %

FINITION
1 banane
1 feuille d'or

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
Préparez la pâte sucrée en ajoutant le cacao en poudre à la farine au sucre glace, au beurre et à l'œuf (voir recette p. 60). Foncez les moules à tartelettes et faites cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6) pendant 10 minutes.

INSERT BANANE FLAMBÉE
Coupez les bananes en dés et faites-les cuire avec la cassonade. Une fois qu'elles sont bien caramélisées, flambez-les au rhum. Ajoutez la pectine avec le sucre et faites cuire de nouveau 2 minutes. Coulez dans le cadre posé sur une plaque recouverte d'un tapis silicone. Mettez au congélateur.

CRÉMEUX CHOCOLAT
Préparez une base de crème anglaise (voir recette p. 204) puis faites une émulsion avec le chocolat. Mixez et réservez au réfrigérateur.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
Dans une casserole, faites cuire l'eau, le sucre et le glucose à 105 °C. Tout en mélangeant, versez le sirop sur le lait concentré sucré et incorporez la gélatine préalablement ramollie et essorée dans de l'eau froide. Versez ensuite sur le chocolat noir en morceaux puis mixez à chaud. Laissez refroidir au congélateur avant utilisation à 35 °C.

MONTAGE
Démoulez les fonds de tartelettes. Détaillez des petits cercles dans l'insert banane flambée avec l'emporte-pièce rond. Déposez un insert dans chaque fond de tarte. À l'aide de la poche sans douille, dressez le crémeux chocolat par-dessus jusqu'aux trois quarts de hauteur de la tartelette. Réservez une quinzaine de minutes au congélateur. Finissez en recouvrant de glaçage au chocolat à l'aide d'une poche munie d'une douille de 5 mm de diamètre. Décorez avec des rondelles de banane légèrement caramélisées et de la feuille d'or.

MOJITO

Pour 25 mignardises

Préparation
1 h 30

Cuisson
25 minutes

Réfrigération
2 heures

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Cadre de 20 cm de côté
Rouleau à pâtisserie
Tapis silicone
Chinois
Poches + douilles unies de 5 mm de Ø et douille cannelée de 2 mm de Ø
Thermomètre
Batteur
Mixeur plongeant
Moule en silicone d'au moins 25 carrés de 2 cm de côté

Ingrédients

SABLÉ FONDANT
50 g de chocolat blanc
80 g de beurre pommade
35 g de sucre
35 g de poudre d'amandes
15 g de jaunes d'œufs
80 g de farine
1 g de fleur de sel

BISCUIT AMANDE-CITRON VERT
35 g de pâte d'amandes 50 %
35 g de sucre
1 g de zestes de citron vert
70 g d'œufs
40 g de farine
40 g de beurre

INSERT CITRON VERT MENTHE RHUM
60 g de rhum blanc
60 g de jus de citron vert
8 g de menthe fraîche
75 g de sirop de canne
30 g de cassonade
12 g de pectine
Quantité suffisante de colorant vert menthe

MOUSSE MENTHE CITRON VERT
10 g de menthe fraîche
30 g de jus de citron vert
50 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre
45 g de miel
Zestes d'un demi-citron vert
25 g de rhum blanc
250 g de fromage blanc à 40 % de MG
8 g de gélatine en feuilles
140 g de crème fouettée

GLAÇAGE BLANC
100 g de sucre
100 g de glucose
50 g d'eau
70 g de lait concentré sucré
7 g de gélatine en feuilles
100 g de chocolat blanc

SABLÉ FONDANT
Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans un cul-de-poule, mélangez avec une spatule le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine. Versez le chocolat fondu et la fleur de sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Coulez dans le cadre posé sur une plaque antiadhésive. Enfournez environ 15 minutes à 150 °C (th. 5). Dès la sortie du four, détaillez des petits carrés de 3,5 cm de côté.

BISCUIT AMANDE-CITRON VERT
Dans un cul-de-poule, mélangez à l'aide d'une spatule la pâte d'amandes ramollie, le sucre et les zestes de citron vert. Incorporez les œufs progressivement, la farine délicatement puis le beurre fondu. Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, étalez le mélange sur environ 5 mm d'épaisseur. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) pendant environ 10 minutes. Lorsque le biscuit est refroidi, détaillez-le en carrés de 2 cm de côté.

INSERT CITRON VERT MENTHE RHUM
Dans une casserole, faites chauffer le rhum, le jus de citron, la menthe ciselée et le sirop de canne. Passez au chinois en foulant, puis laissez tempérer. Ajoutez la cassonade avec la pectine et le colorant, portez à ébullition. Mettez en poche et laissez refroidir au réfrigérateur.

MOUSSE MENTHE CITRON VERT
Dans une casserole, faites chauffer et laissez infuser une dizaine de minutes la menthe dans le jus de citron vert, puis chinoisez. Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre et faites cuire à 85 °C. Montez le tout au batteur jusqu'au refroidissement de la préparation. Dans un cul-de-poule, mélangez le miel, les zestes, le rhum avec le fromage blanc, puis incorporez la gélatine préalablement réhydratée, essorée et fondue. Mélangez à l'aide d'une maryse un tiers de la crème fouettée à la première préparation (pâte à bombe), incorporez l'appareil à fromage blanc puis ajoutez délicatement le reste de crème fouettée. Mettez en poche et laissez refroidir au réfrigérateur.

GLAÇAGE BLANC
Dans une casserole, faites cuire le sucre, le glucose et l'eau à 102 °C. Ajoutez le lait concentré sucré, puis la gélatine réhydratée et essorée et le colorant. Versez sur le chocolat blanc, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez avant utilisation à 35 °C environ.

MONTAGE
Dans des petits moules en silicone carrés, pochez la mousse aux trois quarts. Avec la poche contenant l'insert citron, pochez dans les carrés de mousse. Posez par-dessus les biscuits amande-citron vert. Réservez au congélateur. Lorsque les cubes sont congelés, démoulez-les et glacez-les avec le glaçage blanc à 35 °C environ. Déposez les carrés de mousse glacés sur les sablés fondants. Décorez avec le reste de la mousse en changeant la douille unie pour une douille cannelée de 2 mm.

SUCETTES PASSION

Pour 15 sucettes

Préparation
45 minutes

Réfrigération
2 heures

Cuisson
10 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 5 mm de Ø
15 bâtonnets à sucette

Ingrédients

SUCETTE PASSION
1 g de gélatine en feuille
100 g de pulpe de fruits de la passion
30 g de jaunes d'œufs
40 g d'œuf
25 g de sucre
40 g de beurre
15 boules creuses de 2,5 cm de Ø en chocolat blanc

GLAÇAGE
3 g de gélatine en feuilles
75 g de crème liquide à 35 % de MG
125 g de chocolat blanc
50 g de nappage miroir
Quantité suffisante de colorant au choix

SUCETTE PASSION
Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater. Dans une casserole, mettez tous les ingrédients avec la gélatine essorée sauf le beurre. Portez à ébullition légère tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une texture gélifiée. Une fois le mélange refroidi à environ 35–40 °C, incorporez le beurre en morceaux et émulsionnez à l'aide d'un mixeur. À l'aide de la poche munie de la douille de 5 mm de diamètre, coulez-le dans les corps creux en chocolat blanc. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur. Piquez les bâtonnets dans les boules en chocolat, du côté du trou au cours du refroidissement.

GLAÇAGE
Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir la crème puis incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour la dissoudre. Versez sur le chocolat coupé en morceaux et le nappage puis mélangez comme une ganache. Ajoutez le colorant de votre choix et mélangez. Laissez refroidir à 35 °C avant utilisation.

MONTAGE
Lorsque les sucettes sont bien refroidies, glacez-les.

SUCETTES FRAMBOISE

Pour 15 sucettes

Préparation
45 minutes

Réfrigération
2 heures

Cuisson
10 minutes

Conservation
48 heures au réfrigérateur

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Poche + douille unie de 5 mm de Ø
15 bâtonnets à sucette

Ingrédients

SUCETTES FRAMBOISE
1 g de gélatine en feuille
100 g de purée de framboises
30 g d'œuf
40 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre
40 g de beurre
15 boules creuses de 2,5 cm de Ø en chocolat noir

GLAÇAGE
3 g de gélatine en feuille
75 g de crème liquide à 35 % de MG
125 g de chocolat blanc
50 g de nappage miroir
Quantité suffisante de colorant au choix

FINITION
Quelques framboises fraîches
Feuille d'argent

SUCETTES FRAMBOISE
Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la réhydratée. Dans une casserole, mettez tous les ingrédients avec la gélatine essorée, sauf le beurre. Portez à ébullition légère tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une texture gélifiée. Lorsque le mélange est refroidi à environ 35–40 °C, incorporez le beurre en morceaux et émulsionnez à l'aide d'un mixeur. À l'aide de la poche munie de la douille de 5 mm de diamètre, coulez-le dans les corps creux en chocolat noir. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur. Piquez les bâtonnets dans les boules en chocolat, du côté du trou au cours du refroidissement.

GLAÇAGE
Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir la crème puis incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour la dissoudre. Versez sur le chocolat coupé en morceaux et le nappage puis mélangez comme une ganache. Ajoutez le colorant de votre choix et mélangez. Laissez refroidir à 35 °C avant utilisation.

MONTAGE
Lorsque les sucettes sont refroidies, glacez-les. Vous pouvez décorer de petits morceaux de framboises fraîches et de feuille d'argent.

CONFISERIES & CONFITURES

515 Introduction

520 Confiseries

520 Cuisson du sucre
522 Pâte à tartiner
524 Pâte à tartiner caramel beurre salé
526 Nougats
530 Pâtes de fruits
532 Caramels au beurre salé
534 Guimauve
537 Amandes et noisettes caramélisées au chocolat
540 Bonbons gélifiés
545 Pralines roses
547 Pâte de duja
548 Praliné au caramel à sec
550 Praliné par sablage

552 Confitures

Printemps-été
552 Confiture de framboises
554 Confiture de fraises
556 Confiture d'ananas à la vanille et au rhum CHRISTINE FERBER

Automne-hiver
558 Confiture d'oranges
560 Confiture d'abricots
562 Confiture de pommes au caramel CHRISTINE FERBER

CONFISERIES ET CONFITURES (SUCRE CUIT)

Le point commun de ces préparations ? La cuisson du sucre, une technique à part entière dont il faut maîtriser la subtilité à l'aide d'un bon sens de l'observation… et d'un thermomètre fiable. Avec de la méthode, rien d'impossible pourtant !

LE BON SUCRE

Toutes les confiseries et confitures sont ici réalisées avec du sucre blanc. Le remplacer par de la cassonade ou tout autre type de sucre roux, qui contient des impuretés susceptibles de brûler, peut avoir un réel impact sur la réussite de la recette ou sur la consistance du produit fini.

DEGRÉS BRIX ET DEGRÉS BAUMÉ

Le degré Brix est l'unité de mesure du réfractomètre. Il indique en pourcentage la teneur en extrait sec d'un produit. Cet outil utilisé par les professionnels permettant de déterminer le pourcentage de saccharose dans une solution aqueuse est extrêmement fiable. Autrefois, on utilisait le degré Baumé, parfois mentionné encore dans certains ouvrages. Cette mesure de densité n'est plus d'usage en France depuis les années 1960 et n'est donc pas employée ici.

AUX DOIGTS OU AU THERMOMÈTRE ?

Avant l'emploi d'instruments de mesure fiables, les degrés de cuisson du sucre s'observaient à l'aide d'un récipient rempli d'eau froide… et de ses doigts ! Il s'agissait de plonger sa main dans l'eau froide avant de récupérer un peu de sirop en cours de cuisson puis de le replonger dans l'eau froide afin d'observer son état (boule, filet…) qui permettait de déterminer à quel stade de cuisson il était. Ces observations ont laissé leur nom aux stades de cuisson du sucre (voir tableau page suivante et technique p. 520). Chez vous, rien ne vaut un bon thermomètre électronique pour surveiller au degré près la cuisson de votre sirop !

ÉTALONNER SON THERMOMÈTRE

Pour être sûr que votre thermomètre fonctionne convenablement, faites bouillir de l'eau et vérifiez la température indiquée. Si vous obtenez 100 °C, c'est parfait !

ATTENTION AUX BRÛLURES !

Manipuler du sucre à des températures élevées nécessite de la concentration et de l'organisation. Pour éviter les accidents, dégagez le plan de travail, prévoyez un récipient rempli d'eau froide et en cas de brûlure, placez immédiatement votre main sous le robinet d'eau froide pendant un long moment en contactant du secours si nécessaire. Soyez vigilants !

PETITES HISTOIRES DE CONFISERIE

Le nougat
Il est l'une des plus anciennes confiseries connues. Son nom viendrait du latin nux gatum, *« gâteau de noix ». On en trouve mention dès 1701 lors du passage des ducs de Berry et de Bordeaux à Montélimar.*

Les pralines
Elles ont été nommées ainsi au XVII^e siècle par leur inventeur, Clément Juluzot, cuisinier du maréchal du Plessis Praslin, duc de Choiseul, en hommage à son maître. On les considère historiquement comme les premiers bonbons.

La guimauve
Elle était réalisée à l'origine avec de la racine de guimauve et du miel, mais n'en contient plus depuis longtemps. Seul le nom est resté !

Le caramel au beurre salé
Il est l'une des spécialités françaises les plus récentes, puisqu'il a été mis au point en 1977 par Henri Le Roux à Quiberon.

CUISSONS DU SUCRE

LISSÉ (dit aussi petit perlé)		
Température	**Test aux doigts**	Sirop assez fluide. Pincé entre le pouce et l'index, son fil se rompt.
104-105 °C	**Utilisation**	Confitures, gelées, pâtes de fruits.
FILET (dit aussi perlé)		
Température	**Test aux doigts**	Sirop épais. Pincé entre le pouce et l'index, il s'étire en un mince fil.
107 °C	**Utilisation**	Glaçage des marrons, bonbons gélifiés.
PETIT BOULÉ		
Température	**Test aux doigts**	Versé dans l'eau froide, forme une boule qui s'aplatit entre les doigts.
115 °C	**Utilisation**	Fondants mous.
BOULÉ		
Température	**Test aux doigts**	Versé dans l'eau froide, forme une boule malléable.
117 °C	**Utilisation**	Caramels mous, pralines.
GRAND BOULÉ (ou gros boulé)		
Température	**Test aux doigts**	Versé dans l'eau froide, forme une boule très dure.
120-121 °C	**Utilisation**	Meringue italienne, crèmes au beurre, fondants durs, pâte à bombe.
PETIT CASSÉ		
Température	**Test aux doigts**	Durcit au contact de l'eau et forme un fil souple.
130-135 °C	**Utilisation**	Meringue italienne, crèmes au beurre, fondants durs, pâte à bombe.
GRAND CASSÉ		
Température	**Test aux doigts**	Durcit au contact de l'eau et forme un fil dur et très cassant.
140-145 °C	**Utilisation**	Sucre filet, sucres coulé, tiré, soufflé. Sucres d'orge, sucette.
CARAMEL CLAIR (appelé aussi « petit jaune »)		
Température	**Test aux doigts**	Le sucre prend une couleur blonde.
165 °C	**Utilisation**	Croquembouche, sucres coulé, tiré, soufflé, bullé, glaçage des choux…
CARAMEL		
Température	**Test aux doigts**	Le sucre devient brun clair.
180 °C	**Utilisation**	Crème caramel, pralines, cages en caramel, cheveux d'ange, sauce caramel au beurre salé.

CONFITURES

QUEL EST LE PRINCIPE DE LA CONFITURE ?

Préparation à base de fruits et de sucre amenée par évaporation à une consistance suffisante pour en assurer la conservation, la confiture doit tenir compte des facteurs suivants : la quantité de pectine contenue dans les fruits ; l'acidité des fruits ; la quantité naturelle d'eau contenue dans les fruits. Selon l'acidité et la teneur en sucre des fruits, on met entre 750 g et 1 kg de sucre par kilo de fruits préparés.

QU'EST-CE QUE LA PECTINE ?

La pectine naturellement contenue dans les fruits est l'un des facteurs permettant à la confiture de prendre. Concentrée dans la peau, le cœur, les pépins, sa teneur varie selon le type de fruits et leur degré de maturité. Les fruits trop mûrs ne contiennent pas des teneurs significatives de pectine : voilà pourquoi il est important de choisir des fruits mûrs à point pour réaliser de belles gelées ou confitures. Les fruits un peu verts contiennent de moindre quantité de pectine mais sont plus acides : ils aideront à la bonne prise de la confiture, mais ne doivent pas représenter plus de 1/6e du poids de fruits utilisés.

Pour pallier le manque de pectine naturelle d'un fruit, il suffit d'inclure au moins un fruit riche en pectine dans la recette (ex : pomme + poire) ou d'utiliser de la pectine vendue dans le commerce sous forme de poudre.

L'AJOUT DE PECTINE

On peut trouver de la pectine en poudre dans les magasins spécialisés : toujours la mélanger au sucre de la recette avant de l'utiliser, afin qu'elle soit parfaitement répartie. On peut également utiliser du sucre enrichi en pectine (vendu sous le nom de Confisuc en France) avec les fruits faibles en pectine. Mieux vaut éviter d'utiliser ce type de sucre avec des fruits naturellement riches en pectine, sous peine d'obtenir des textures trop denses et cassantes, désagréables à la dégustation.

LE JUS DE CITRON, PAS QUE POUR LE GOÛT

En modifiant le pH de la préparation, le jus de citron aide la pectine à agir. Deux cuillerées à soupe de jus suffisent pour 1 kg de fruits.

PEUT-ON FAIRE DE LA GELÉE AVEC TOUS LES FRUITS ?

La gelée ne peut se faire qu'avec des fruits riches en pectine, comme les groseilles, les pommes, les cassis, les mûres, les coings…

PRÉPARER CORRECTEMENT SES BOCAUX

Utilisez toujours des bocaux en parfait état, sans ébréchure. Après les avoir lavés, plongez-les 20 minutes dans l'eau bouillante, ainsi que leurs couvercles. Pour éviter qu'ils ne se cassent en s'entrechoquant, séparez-les par un torchon. Faites-les ensuite sécher renversés sur un linge propre et sec.

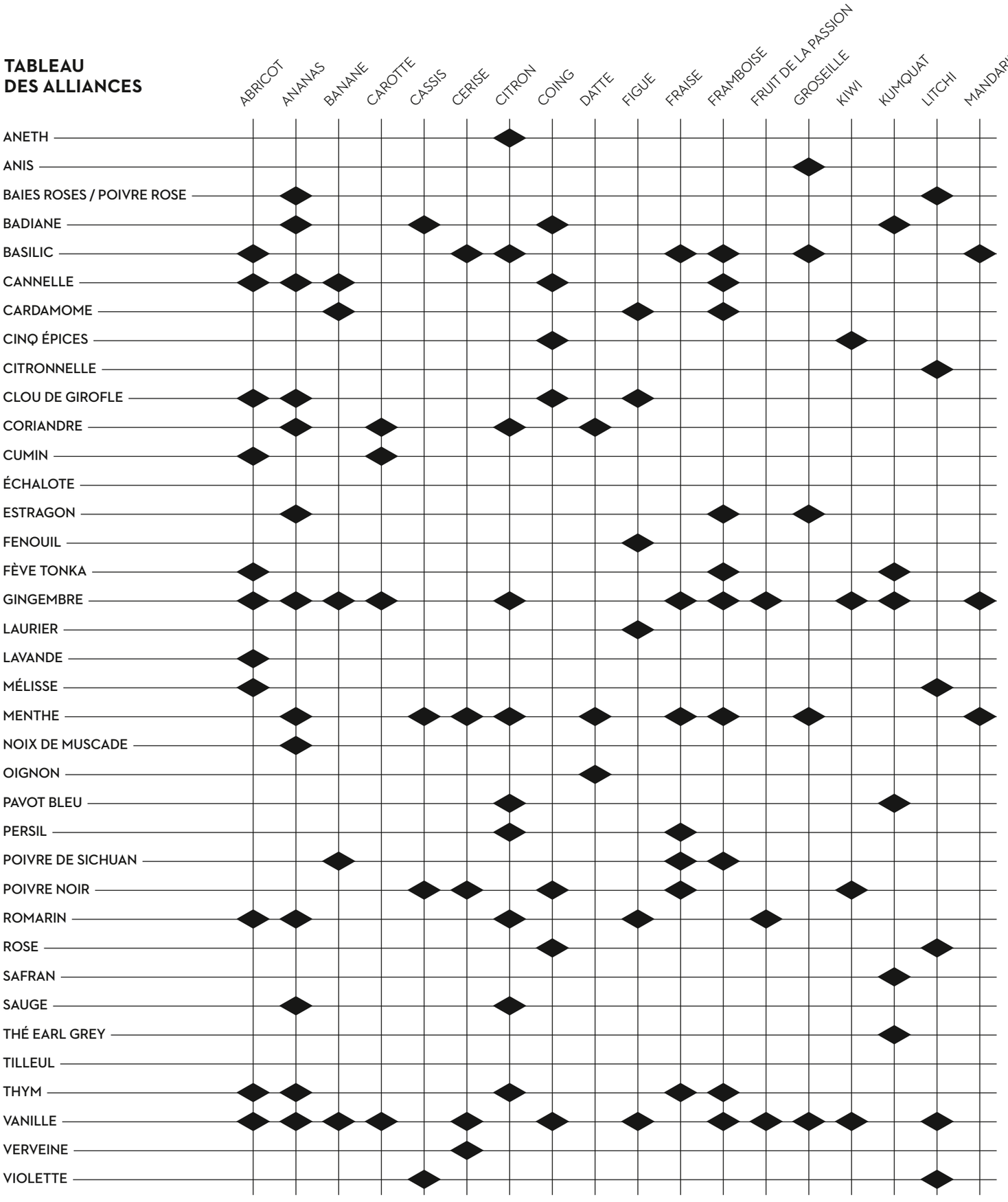
Vous pouvez également les stériliser en les laissant 20 minutes dans un four à 150 °C (th. 5). Versez ensuite la confiture chaude dans les bocaux en laissant 2 cm de libre. Fermez-les avec leur capsule et retournez-les immédiatement : on obtient ainsi une autopasteurisation. Laissez-les refroidir tête en bas avant de les retourner. Les confitures ainsi préparées se conserveront 1 an.

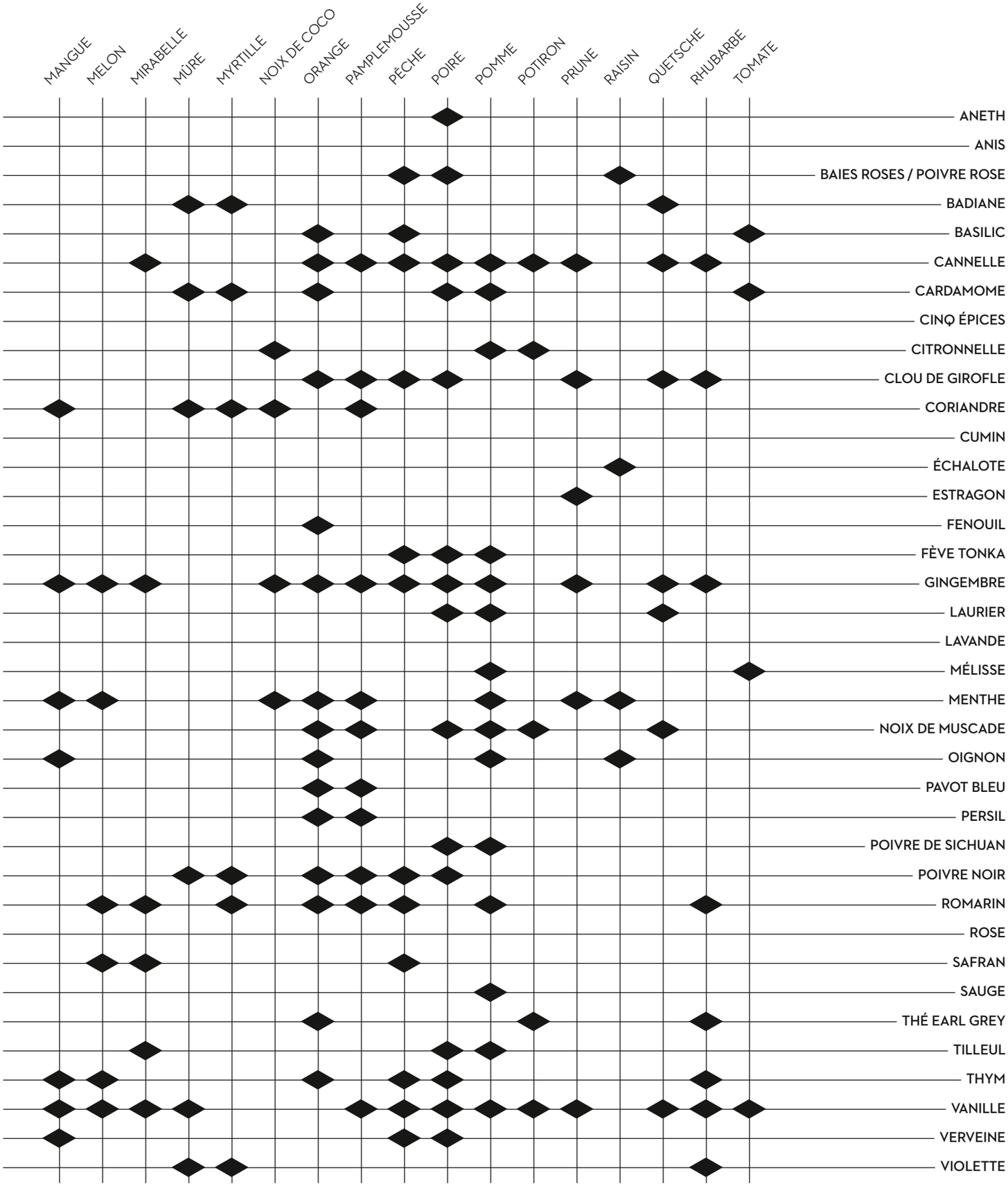
DES ALLIANCES INTÉRESSANTES

Comment aromatiser ses confitures ?
Épices, fleurs séchées ou herbes aromatiques : de nombreuses variations sont à imaginer ! (Voir tableau d'association des saveurs pages suivantes).

FRUITS	TENEUR EN PECTINE	FRUITS	TENEUR EN PECTINE	FRUITS	TENEUR EN PECTINE
Abricot	Moyenne	**Framboise**	Moyenne	**Pamplemousse**	Riche
Ananas	Faible	**Groseille**	Riche	**Pêche**	Faible
Cassis	Riche	**Goyave**	Riche	**Poire**	Faible
Cerise	Faible	**Kiwi**	Faible	**Pomme**	Riche
Coing	Riche	**Myrtille**	Moyenne	**Prune**	Riche
Citron	Riche	**Nectarine**	Faible	**Rhubarbe**	Faible
Fraise	Faible	**Orange**	Riche	**Raisin**	Faible

TABLEAU DES ALLIANCES




MANGUE
MELON
MIRABELLE
MÛRE
MYRTILLE
NOIX DE COCO
ORANGE
PAMPLEMOUSSE
PÊCHE
POIRE
POMME
POTIRON
PRUNE
RAISIN
QUETSCHE
RHUBARBE
TOMATE
ANETH
ANIS
BAIES ROSES / POIVRE ROSE
BADIANE
BASILIC
CANNELLE
CARDAMOME
CINQ ÉPICES
CITRONNELLE
CLOU DE GIROFLE
CORIANDRE
CUMIN
ÉCHALOTE
ESTRAGON
FENOUIL
FÈVE TONKA
GINGEMBRE
LAURIER
LAVANDE
MÉLISSE
MENTHE
NOIX DE MUSCADE
OIGNON
PAVOT BLEU
PERSIL
POIVRE DE SICHUAN
POIVRE NOIR
ROMARIN
ROSE
SAFRAN
SAUGE
THÉ EARL GREY
TILLEUL
THYM
VANILLE
VERVEINE
VIOLETTE

Cuisson du sucre

Ingrédients
1 kg de sucre
100 g de glucose
350 g d'eau

Matériel
Thermomètre

1 • **Petit boulé :** cuisson du sucre à 115–117 °C.
La boule de sucre ne se forme pas, elle est molle.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à toujours avoir un récipient d'eau froide à portée de main.

• Voir tableau des cuissons du sucre p. 516.

2 • **Gros boulé :** cuisson du sucre à 120–121 °C.
La boule de sucre est ferme et ne se déforme pas.

3 • **Petit cassé :** cuisson du sucre à 130–135 °C.
Il est impossible de former une boule, mais le sucre reste malléable.

4 • **Grand cassé :** cuisson du sucre à 140–145 °C.
La sucre n'est plus du tout malléable et casse.

5 • À partir de 160 °C et plus, le sucre devient un **caramel.**

Pâte à tartiner

Pour 4 pots de 25 cl

Préparation
30 minutes

Cuisson
20 minutes

Conservation
2 semaines au réfrigérateur

Matériel
Couteau-scie
Mixeur plongeant
4 pots de 25 cl

Ingrédients
350 g de crème liquide entière à 35 % de MG
50 g de miel
150 g de chocolat noir à 50 %
350 g de pâte de duja
(voir recette p. 547)

1 • Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le miel.

3 • Versez la crème chaude sur le chocolat et le duja.

4 • Mixez jusqu'à l'obtention d'une ganache bien lisse.

2 • Coupez le chocolat en petits morceaux, puis mettez-le dans un bol avec la pâte duja.

5 • Versez dans les contenants et laissez refroidir avant de fermer.

Pâte à tartiner caramel beurre salé

Pour 4 pots de 25 cl

Préparation
30 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
2 semaines au réfrigérateur

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
4 pots de 25 cl

Ingrédients
100 g de glucose
500 g de sucre
250 g de crème liquide entière à 35 % de MG
400 g de beurre pommade
1 g de fleur de sel

1 • Dans une casserole, faites cuire le glucose et ajoutez le sucre au fur et à mesure pour obtenir un caramel brun foncé.

3 • Attendez que le caramel soit à 40 °C, débarrassez dans un bol puis ajoutez le beurre en pommade et la fleur de sel.

4 • À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez pour bien homogénéiser la pâte.

2 • Portez la crème à ébullition et décuisez le caramel en versant la crème chaude en plusieurs fois.

5 • Versez la pâte dans les pots et réservez au froid.

Nougats

Pour 32 nougats

Préparation
30 minutes

Cuisson
15 minutes

Repos
24 heures

Conservation
2 mois filmé dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Thermomètre à sucre
Robot pâtissier
2 cadres de 16 cm de côté et 4 cm de hauteur
Rouleau à pâtisserie
Couteau-scie

Ingrédients
400 g d'amandes émondées
135 g d'eau
400 g de sucre
200 g de glucose
500 g de miel
70 g de blancs d'œufs
130 g de pistaches
4 feuilles azyme aux dimensions des cadres

1 • Étalez les amandes sur une plaque antiadhésive et torréfiez-les à cœur dans un four ventilé à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Ne montez pas trop les blancs d'œufs avant d'incorporer le miel et le sucre cuit.

• La consistance du nougat peut varier selon le type de miel. Préférez le miel de lavande.

• Utilisez du beurre de cacao (60 g) pour faciliter la découpe.

• Il est difficile de réduire les quantités pour cette recette à cause de la faible quantité de blancs d'œufs.

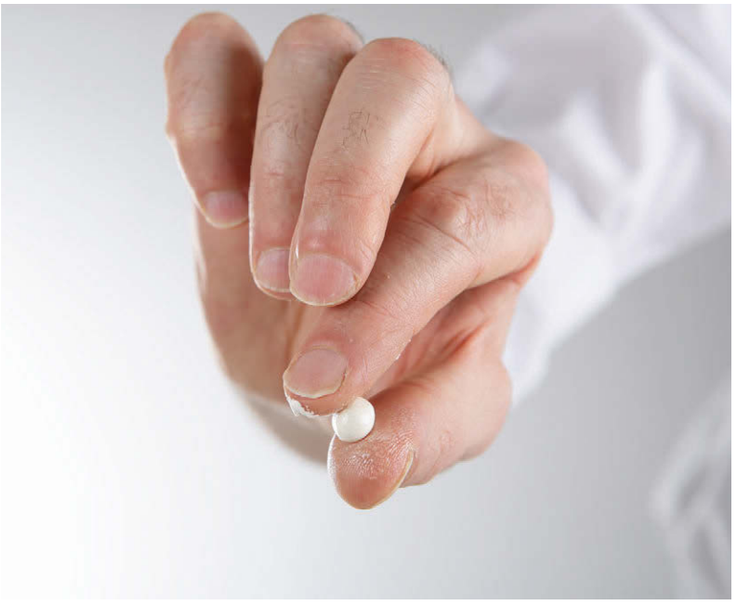
• Un sucre trop cuit donne un nougat plus dur et plus cassant.

4 • Puis ajoutez le sucre cuit à 145 °C.

2 • Dans une casserole, mettez à cuire l'eau, le sucre et le glucose à 145 °C.

3 • Dans une autre grande casserole, faites cuire le miel (lors de l'ébullition le miel prend du volume). Lorsqu'il atteint 130 °C, versez-le sur les blancs d'œufs préalablement montés mousseux dans la cuve du robot muni du fouet.

5 • Laissez tourner environ 5 minutes pour refroidir à 70 °C.



6 • Faites un test pour vérifier la consistance.
Vous devez pouvoir faire une boule entre vos doigts.

Nougats (suite)

7 • Munissez le robot de la feuille et lorsque le mélange atteint 60 °C, ajoutez les amandes torréfiées tièdes et les pistaches entières. Ne mélangez pas trop longtemps pour ne pas casser les fruits.

8 • Coulez immédiatement en cadres entre deux feuilles azyme.

10 • Taillez l'excédent de feuille azyme pour avoir des bords nets.

11 • Laissez complètement refroidir dans un endroit sec. Après 24 heures, démoulez en passant la lame d'un couteau entre le nougat et les parois du cadre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour faciliter le démoulage, pensez à huiler l'intérieur des cadres avant de couler l'appareil à nougat.

9 • Posez par-dessus une feuille de papier sulfurisé puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplanissez la surface.

12 • À l'aide d'un couteau-scie, coupez en bandes de 1 cm d'épaisseur.

13 • Emballez le nougat dans du film alimentaire et conservez dans un endroit sec.

Pâtes de fruits

Pour environ 50 pièces

Préparation
1 heure

Cuisson
30 minutes

Repos
24 heures

Conservation
2 semaines bien filmé

Matériel
Poêlon en cuivre
Fouet
Thermomètre à sucre
Cadre en Inox de 16 cm de côté et 2 cm de haut
Tapis silicone

Ingrédients
175 g de glucose
500 g de purée de framboises
100 g de sucre semoule
10 g de pectine jaune
500 g de sucre cristal
4 g de solution d'acide tartrique (soit 2 g d'acide tartrique dissout dans 2 g d'eau chaude)
Ou 4 g de jus de citron

Utilisation
En pièces individuelles ou à enrober avec du chocolat

1 • Dans un poêlon en cuivre, mélangez au fouet le glucose et la purée de fruits. Incorporez le sucre semoule et la pectine jaune préalablement mélangés ensemble dès que la température atteint les 40 °C.

4 • Coulez aussitôt en cadre préalablement huilé et posé sur un tapis silicone et laissez refroidir.

5 • Détaillez au couteau des carrés de 3 cm de côté.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour obtenir des pâtes de fruits plus ou moins fermes, il faut jouer avec les températures de cuisson :
– moins c'est cuit : plus elle sera fondante ;
– plus c'est cuit, plus elle sera ferme et se conservera longtemps.

2 • Portez à ébullition et faites cuire 2 à 3 minutes selon la quantité. Ajoutez le sucre cristal en deux ou trois fois, tout en maintenant l'ébullition. Faites cuire à 105–106 °C en remuant pour ne pas brûler la préparation.

3 • Retirez du feu, ajoutez la solution d'acide tartrique et mélangez.

6 • Roulez les pâtes de fruits dans le sucre. Avant de les emballer, laissez-les croûter à l'air libre pendant 24 heures pour éviter le remouillage du sucre.

Caramels au beurre salé

Pour 40 caramels

Préparation
30 minutes

Cuisson
2 heures

Repos
2 heures

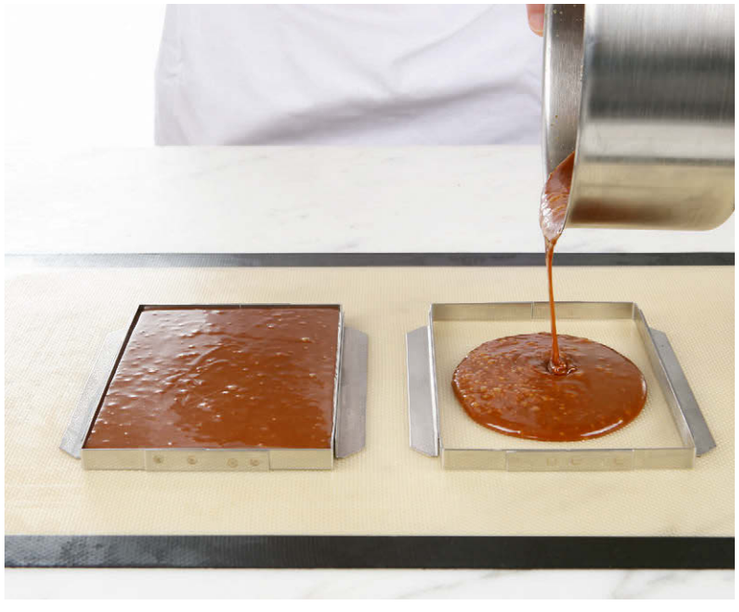
Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Thermomètre à sucre
2 cadres de 16 cm × 12 cm et de 0,5 cm de hauteur
Tapis silicone

Ingrédients
250 g de sucre
50 g de glucose
125 g de crème liquide entière à 35 % de MG
160 g de beurre
2,5 g de fleur de sel

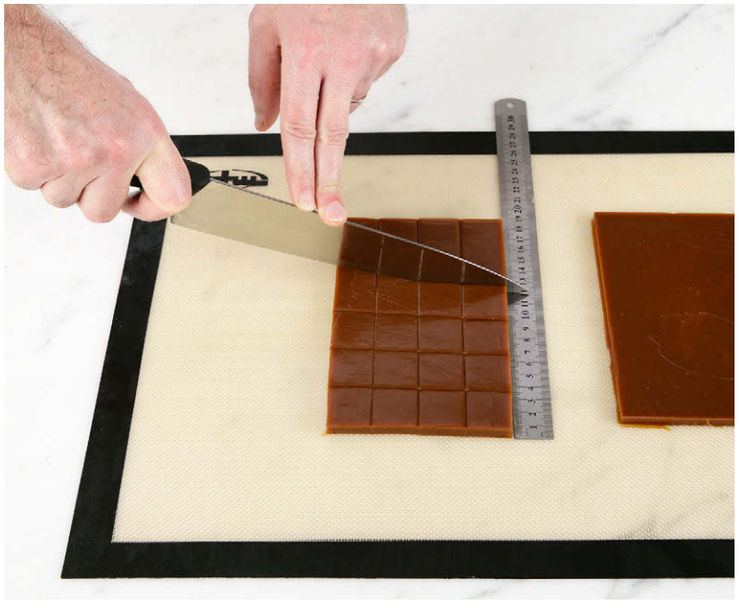
1 • Dans une casserole, faites cuire à sec le sucre avec le glucose jusqu'à caramélisation (175 à 180 °C maximum).
Pendant ce temps, portez la crème liquide à ébullition.

3 • Hors du feu, incorporez le beurre petit à petit pour obtenir une texture homogène. Mettez de nouveau sur le feu, poursuivez la cuisson à 120 °C.



4 • Ajoutez la fleur de sel, puis coulez dans les cadres posés sur le tapis silicone.

2 • Ajoutez progressivement (pour éviter les projections) la crème chaude afin de décuire le caramel. Mélangez avec une spatule.



5 • Laissez refroidir au moins 2 heures avant de couper selon la forme souhaitée.

Guimauve

Pour 60 guimauves

Préparation
45 minutes

Cuisson
15 minutes

Prise
12 à 24 heures

Conservation
1 semaine dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Thermomètre à sucre
Robot pâtissier
Poches + douilles unies de 10 et 15 mm de Ø
Tapis silicone
Tamis

Ingrédients
15 g de gélatine en feuilles
110 g d'eau
330 g de sucre semoule
35 g de glucose
80 g de blancs d'œufs
30 g d'arôme de pomme verte (ou autre de votre choix)
Quantité suffisante de colorant
100 g d'amidon de maïs
100 g de sucre glace

Utilisation
En pièces individuelles ou à tremper dans une couverture de chocolat

1 • Trempez les feuilles de gélatine 15 minutes dans une grande quantité d'eau froide.

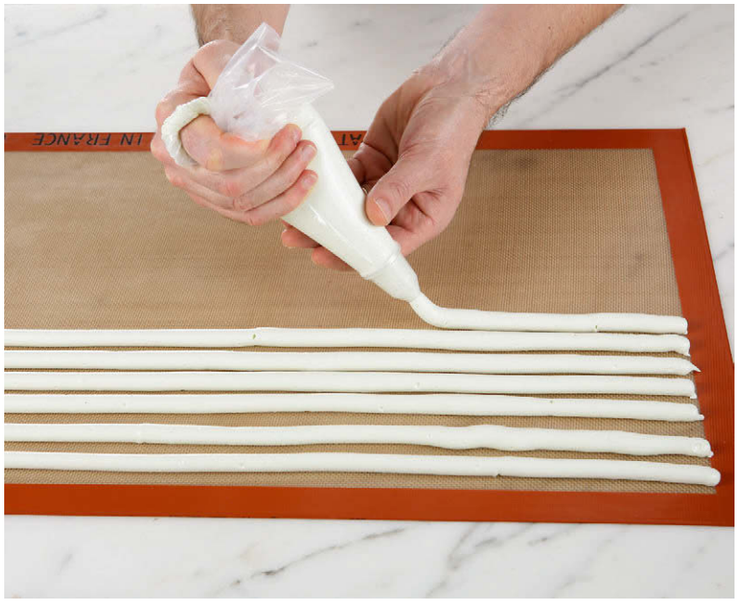
4 • Montez au robot jusqu'à l'obtention d'un ruban. Aromatisez et colorez selon le besoin et l'effet recherché.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Filtrez les blancs d'œufs avant utilisation.

2 • Dans une casserole, faites cuire l'eau, le sucre et le glucose à 125 °C.

3 • Montez les blancs d'œufs mousseux et versez en filet le sucre cuit. Mettez la gélatine préalablement essorée dans la casserole encore chaude pour la faire fondre puis ajoutez-la à la meringue italienne.



5 • Mettez en poche (voir technique p. 30) et dressez les formes souhaitées sur un tapis silicone.

6 • Il est nécessaire de laisser gélifier la masse dans son ensemble pendant 12 à 24 heures à température ambiante (17 °C), cela optimisera l'effet de la gélatine.

Guimauve (suite)

7 • Décollez délicatement du tapis silicone. Détaillez au couteau légèrement huilé et finalisez les formes en faisant des nœuds par exemple.

8 • Passez-les dans le mélange tant pour tant (100 g amidon, 100 g sucre glace), puis ôtez l'excédent en disposant plusieurs guimauves dans un tamis.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Huilez la lame du couteau pour une découpe plus facile de la guimauve.

• Pour plus d'aisance au moment de la réalisation des nœuds, pensez à tremper vos doigts et les boudins de guimauve dans l'amidon.

Amandes et noisettes caramélisées au chocolat

Pour 1 kg

Préparation
50 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
3 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Bassine en cuivre
Thermomètre à sucre
Tamis

Ingrédients
150 g d'amandes blanches
150 g de noisettes blanches
70 g d'eau
200 g de sucre cristal
10 g de beurre
100 g de chocolat de couverture au lait
400 g de chocolat de couverture noir 58 %
50 g de cacao en poudre

1 • Étalez sur une plaque antiadhésive les fruits secs et torréfiez-les au four à 160 °C (th. 5/6) environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Il faut une caramélisation partielle des fruits secs pour leur éviter une reprise d'humidité.

• Chaque ajout de chocolat doit se faire en petite quantité et en plusieurs fois pour obtenir des noisettes et des amandes bien arrondies.

• N'attendez pas que le dernier enrobage soit entièrement cristallisé pour ajouter la première partie du cacao en poudre. En revanche, laissez complètement cristalliser pour ajouter la deuxième partie du cacao.

2 • Dans une bassine en cuivre, faites cuire le sirop (eau et sucre) à 117 °C (au petit boulé, voir technique p. 520). Ajoutez les fruits torréfiés et sablez à l'aide d'une spatule.

Amandes et noisettes caramélisées au chocolat (suite)

3 • Mettez sur feu moyen pour caraméliser partiellement les fruits secs puis ajoutez le beurre. Mélangez bien.

4 • Débarrassez sur le plan de travail pour défaire individuellement les amandes et les noisettes. Puis mettez-les dans un grand bol, lorsqu'elles ont refroidi.

6 • Enrobez-les ensuite de chocolat noir mis au point (voir techniques p. 570 et 572) en deux fois, tout en remuant. Laissez cristalliser 2 minutes entre chaque enrobage.

7 • Ajoutez la moitié du cacao en poudre. Mélangez pour bien répartir et laissez cristalliser 2 minutes avant de verser le reste de cacao.

5 • Mettez le chocolat au lait au point (voir techniques p. 570 et 572). Versez-le sur les fruits secs. Mélangez pour bien les enrober et laissez cristalliser environ 2 minutes.

8 • Laissez cristalliser avant de tamiser l'excédent de cacao. Stockez en sachet, ballotin ou boîte hermétique.

Bonbons gélifiés

Pour environ 80 bonbons

Préparation
30 minutes

Cuisson
10 minutes

Stabilisation
48 heures

Conservation
3 à 4 jours dans une boîte hermétique

Matériel
Fouet
Thermomètre
Entonnoir à piston
4 moules à friture chocolat en polycarbonate ou plastique thermoformé
Robot pâtissier
Poche

Ingrédients
50 g d'amidon
50 g de sucre glace
100 g de sucre semoule

Bonbon
150 g d'eau
250 g de pulpe de fruits de la passion
100 g de sirop de glucose
300 g de sucre
7 g de pectine jaune
5 g de solution d'acide citrique (soit 2,5 g d'acide citrique dissout dans 2,5 g d'eau chaude)
Ou 5 g de jus de citron

Marshmallow
40 g d'eau
100 g de sucre inverti
125 g de sucre
10 g de gélatine en feuilles
10 g de fleur d'oranger
1 g de solution d'acide citrique (soit 0,5 g d'acide citrique dissout dans 0,5 g d'eau chaude)
Ou 1 g de jus de citron

1 • **Pour le bonbon :** dans une casserole, faites chauffer l'eau, la pulpe de fruits de la passion et le glucose à 40 °C. À l'aide d'un fouet, incorporez 100 g de sucre préalablement mélangé à la pectine puis portez à ébullition.

4 • **Pour le marshmallow :** dans une casserole, faites cuire l'eau avec 40 g de sucre inverti et le sucre à 110 °C.

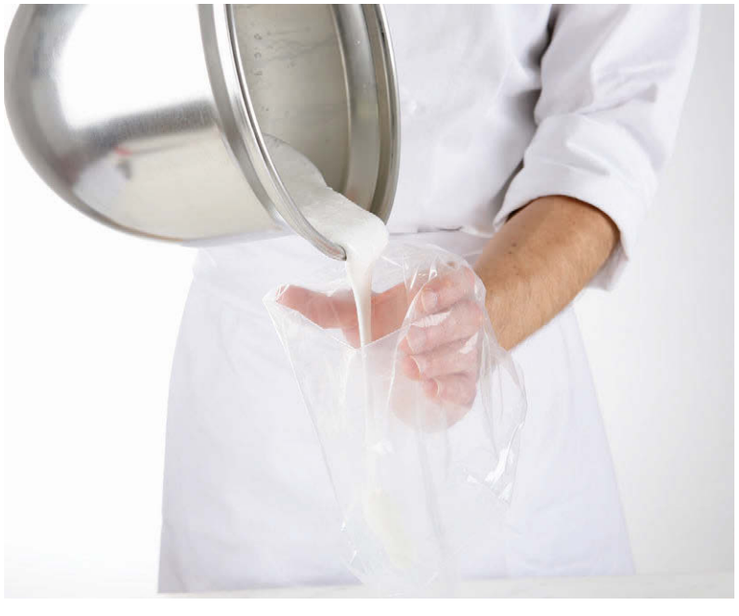
TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• L'eau de fleur d'oranger peut être remplacée par une huile essentielle à raison de 2 g de sa concentration aromatique.
• Le choix de pulpe de fruits peut être différent sans pour autant modifier la recette.
• On peut également utiliser le sirop des fruits en boîte tel que : abricots, poires ou cerises, (celui-ci titre en générale 16 °Brix au réfractomètre 840 g d'eau pour 160 g de sucre) en remplacement de la pulpe de fruits. Dans ce cas, ajoutez un arôme de votre choix.

2 • Mettez le reste de sucre en deux fois et faites cuire à 107 °C.

3 • Ajoutez la solution d'acide citrique puis coulez à hauteur dans les moules ou au deux tiers de la hauteur, si vous ajoutez une couche de marshmallow. Laissez refroidir à température ambiante pendant 1 à 2 jours.

5 • Versez ce mélange sur les 60 g de sucre inverti restant dans la cuve du robot muni du fouet. Ajoutez la gélatine, préalablement réhydratée, essorée et fondue quelques secondes au micro-ondes, puis la solution d'acide citrique et la fleur d'oranger.



6 • Montez en vitesse rapide puis dès que le mélange atteint les 20 °C mettez la préparation dans une poche sans douille (coupez le bout à 2 ou 3 mm de diamètre).

Bonbons gélifiés (suite)

7 • Complétez à hauteur le tiers restant des moules déjà remplis de bonbon. Laissez refroidir 24 heures à température ambiante.

8 • Saupoudrez le dos des bonbons avec le mélange amidon et sucre glace avant le démoulage.

9 • Roulez-les dans le sucre semoule pour finir.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Le bonbon gélifié se suffisant à lui-même, vous pouvez le couler en cadre pour le couper en frites.

• Une pincée de cristaux d'acide citrique peut être mélangée au sucre de finition, en fonction du goût plus ou moins acide souhaité, se rapprochant des bonbons industriels connus de tous.

Pralines roses

Pour 600 g

Préparation
25 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Pinceau
Thermomètre
Bassine en cuivre
Tamis

Ingrédients
200 g d'amandes brutes
160 g d'eau
400 g de sucre
Quantité suffisante de colorant rouge
½ gousse de vanille

1 • Triez les amandes et rincez-les à l'eau pour retirer la poussière. Sur une plaque antiadhésive, étalez les amandes pour les torréfier 15 minutes dans un four à 150 °C (th. 5). Laissez refroidir.

2 • Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre, le colorant et les grains de vanille. Portez à ébullition pendant 1 minute en nettoyant bien les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau et en écumant la cuisson de sucre à la surface.

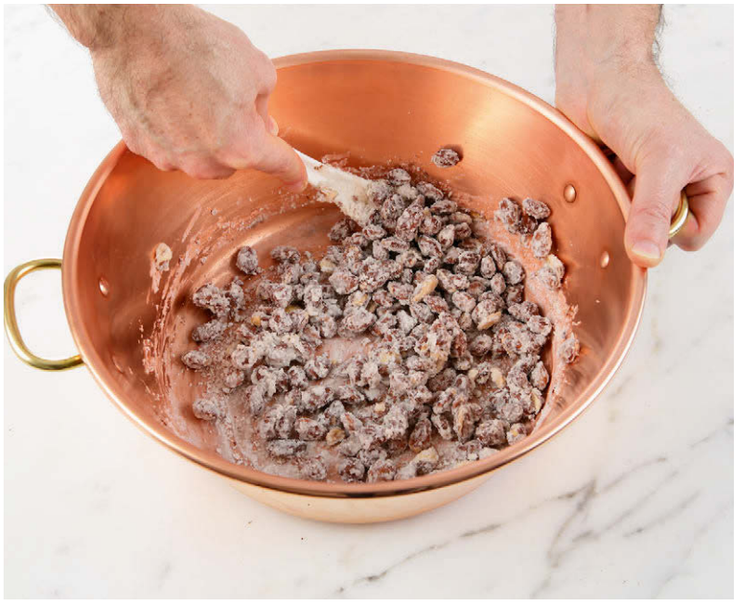
3 • Prélevez et mettez dans un bol 200 g de sirop. Gardez-en 250 g dans la casserole et portez à 115 °C.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Mettez le même poids sucre-eau pour un enrobage fin et le double pour un enrobage plus épais.

• Vous pouvez, en fin d'enrobage, pousser un peu la cuisson pour avoir un goût caramélisé.

• Il est possible d'enrober d'autres fruits secs ou d'ajouter des arômes (à la place du colorant) : fleur d'oranger, épices, etc.



4 • Versez le sirop à 115 °C sur les amandes et à l'aide d'une spatule remuez pour sabler et faire cristalliser le sucre.

5 • Mélangez les 200 g de sirop avec le colorant dans un bol.

6 • Mettez la bassine à chauffer sur feu moyen pour obtenir une légère coloration. Tout en mélangeant, ajoutez par petite quantité le sirop rouge. Renouvelez l'opération, si vous souhaitez avoir un enrobage plus épais.

7 • Versez les pralines sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir à température ambiante. Passez-les au tamis pour ôter l'excédent de sucre cristallisé.

Pâte de duja

Pour 500 g

Préparation
15 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
2 semaines bien filmé
au réfrigérateur

Matériel
Mixeur

Ingrédients
250 g de fruits secs
250 g de sucre glace raffiné
(non amylacé)

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour obtenir du gianduja (intérieur de bonbons chocolat),
il suffira d'ajouter 30 % de chocolat de couverture au lait à cette masse.

1 • Étalez les fruits secs sur une plaque antiadhésive et faites-les griller à cœur 15 minutes dans un four à 150 °C (th. 5). Laissez refroidir.

2 • Ajoutez le sucre glace raffiné, mélangez bien.

3 • Passez la masse au mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Praliné au caramel à sec

Pour 500 g

Préparation
30 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
2 semaines bien filmé dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Mixeur

Ingrédients
125 g de noisettes
125 g d'amandes
250 g de sucre

1 • Étalez les fruits secs sur une plaque antiadhésive et faites-les griller à cœur 15 minutes dans un four à 150 °C (th. 5). Laissez refroidir.

4 • Cassez grossièrement les fruits secs caramélisés.

2 • Dans une casserole, faites cuire le sucre à sec (sans eau) jusqu'à l'obtention d'un caramel. Ajoutez les fruits secs torréfiés dans le caramel, mélangez avec une spatule pour les enrober.

3 • Débarrassez la masse sur une plaque antiadhésive ou sur un tapis silicone. Laissez refroidir jusqu'à durcissement.

5 • Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Praliné par sablage

Pour 500 g

Préparation
40 minutes

Cuisson
15 minutes

Conservation
2 semaines bien filmé
dans une boîte
hermétiquement fermée

Matériel
Bassine en cuivre
Thermomètre
Mixeur

Ingrédients
250 g de sucre
100 g d'eau
125 g d'amandes
125 g de noisettes

1 • Dans une bassine en cuivre, faites cuire à 117 °C (au petit boulé, voir technique p. 520) le sucre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à ne pas trop torréfier et trop caraméliser car cela donne un goût amer et peu agréable au praliné.

• Pour plus de saveur, vous pouvez ajouter une demi-gousse de vanille au moment du sablage et laissez-la lors du mixage.

• Vous pouvez également ajouter des zestes de citron juste avant de mixer le praliné.

4 • Vérifiez la qualité de la torréfaction en coupant un fruit sec en deux. Débarrassez la masse sur une plaque antiadhésive ou sur un tapis silicone.

2 • Ajoutez les fruits secs non grillés et mélangez à l'aide d'une spatule. Le sucre va devenir opaque et va commencer à sabler.

3 • Les cristaux de sucre vont se coller tout autour des fruits secs, en poursuivant la cuisson, le sucre va caraméliser et va en même temps torréfier les fruits secs.

5 • Après refroidissement, cassez grossièrement les fruits secs caramélisés.

6 • Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Confiture de framboises

Pour 3 bocaux de 500 g

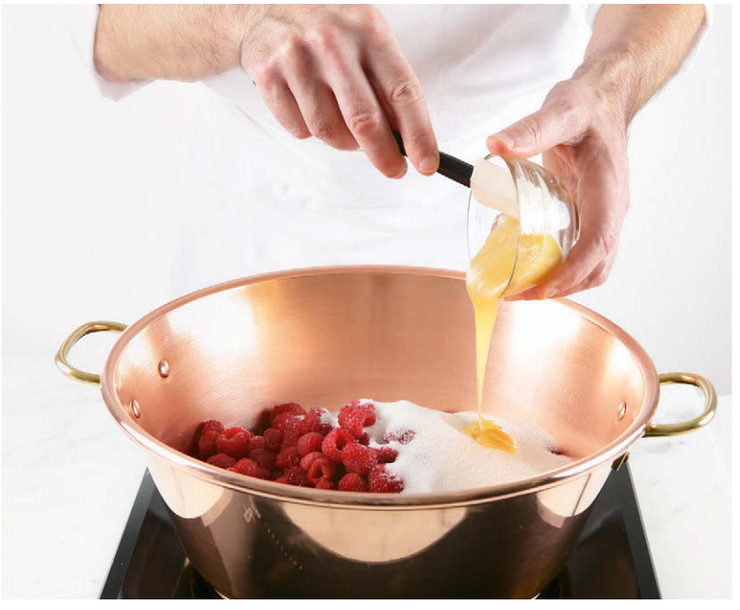
Préparation
45 minutes

Cuisson
À déterminer
selon les températures

Conservation
3 mois à température ambiante

Matériel
Bassine en Inox ou cuivre étamé
Thermomètre
Écumoire
3 bocaux de 500 g

Ingrédients
1 kg de framboises fraîches
600 g de sucre cristal
100 g de miel
6 g de pectine NH
100 g de sucre semoule
10 g de jus de citron



1 • Lavez et égouttez les framboises. Essuyez-les soigneusement. Dans une bassine en cuivre, mélangez les framboises, le sucre cristal et le miel.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Travaillez des quantités de 1 kg de fruits.

• Cette confiture tempérée peut servir de garniture et décorer des entremets, ou des gâteaux de voyage.

• La pectine NH se trouve dans le commerce. Vous pouvez également consulter les établissements Louis François pour les gélifiants et les texturants.

3 • Écumez soigneusement et poursuivez la cuisson jusqu'à 104 °C. À la fin de la cuisson, ajoutez le jus de citron.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour plus d'inspiration, vous pouvez vous référer au tableau des alliances p. 518.

2 • Mélangez l'ensemble et vers 80 °C, incorporez la pectine préalablement mélangée au sucre semoule.

4 • Versez la confiture chaude dans des pots bien propres, fermez et retournez jusqu'au total refroidissement.

Confiture de fraises

Pour 3 bocaux de 500 g

Préparation
45 minutes

Cuisson
À déterminer selon
les températures

Conservation
3 mois à température ambiante

Matériel
Bassine en Inox ou cuivre étamé
Thermomètre
Écumoire
3 bocaux de 500 g

Ingrédients
1 kg de fraises
600 g de sucre cristal
300 g d'eau
6 g de pectine NH
100 g de sucre semoule
10 g de jus de citron

1 • Lavez et égouttez les fraises. Essuyez-les soigneusement et équeutez-les. Coupez les plus gros fruits en deux et conservez les autres entiers.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Travaillez des quantités de 1 kg de fruits.

• Mélangez le sucre avec la pectine au préalable et incorporez-les avant ébullition.

3 • Faites cuire de nouveau l'ensemble et ajoutez la pectine préalablement mélangée au sucre semoule. Prolongez la cuisson jusqu'à 104 °C. À la fin de la cuisson, ajoutez le jus de citron.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour plus d'inspiration, vous pouvez vous référer au tableau des alliances p. 518.

2 • Dans une bassine en cuivre, mélangez le sucre cristal et l'eau. Portez le mélange à 120 °C et plongez-y les fraises. Écumez soigneusement.

4 • Versez la confiture chaude dans des pots bien propres, fermez et retournez jusqu'au total refroidissement.

CONFITURE D'ANANAS À LA VANILLE ET AU RHUM

de Christine Ferber

Chef Pâtissier de l'année 1998

Pour 6 à 7 pots de 220 g

Préparation
20 minutes

Réfrigération
1 nuit

Matériel
Bassine à confiture
Écumoire
Pots

Ingrédients
2,5 kg d'ananas, soit 1 kg net
900 g de sucre cristallisé
1 gousse de vanille
Le jus d'un demi petit citron
15 cl de rhum

——— 1ER JOUR

Ôtez la peau épaisse des ananas. Coupez-les en quartiers dans le sens de la longueur, retirez la partie ligneuse du cœur, puis découpez les quartiers en fines lamelles. Versez les lamelles d'ananas, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux, et le jus de citron dans la bassine à confiture. Portez à frémissement en mélangeant délicatement, puis versez cette cuisson dans un grand bol. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au réfrigérateur pendant une nuit.

——— 2E JOUR

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en mélangeant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant 10 minutes environ en remuant continuellement. Écumez soigneusement. Ajoutez le rhum. Redonnez un bouillon pendant 5 minutes tout en mélangeant délicatement. Vérifiez la consistance de la confiture en déposant quelques gouttes sur une petite assiette : elle doit légèrement gélifier. Retirez la gousse de vanille, placez-la dans un des pots, elle décorera les facettes. Ôtez la bassine du feu. Mettez aussitôt la confiture en pots et fermez.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Ajoutez du gingembre, du poivre et des épices à pain d'épice pour une confiture plus épicée, à déguster alors en accompagnement d'une volaille grillée par exemple. Dans cette recette, l'ajout d'alcool permet une meilleure conservation de la confiture.

Les Confitures Extra
de
Christine Ferber
Ananas vanille et Rhum

Confiture d'oranges

Pour 3 bocaux de 400 g

Préparation
45 minutes

Cuisson
À déterminer selon
les températures

Conservation
3 mois à température ambiante

Matériel
Bassine en Inox ou cuivre étamé
Thermomètre
Écumoire
3 bocaux de 400 g

Ingrédients
750 g d'oranges fraîches à jus (type Valencia)
300 g de sucre cristal
90 g d'eau
8 g de pectine NH
100 g de sucre semoule
120 g de miel toutes fleurs
10 g de jus de citron

1 • Lavez et égouttez les oranges. Essuyez-les soigneusement, coupez les extrémités que l'on ne garde pas et hachez les fruits avec la peau.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Travaillez des quantités de 750 g de fruits.

• Pour réduire l'amertume des fruits, faites blanchir les oranges entières trois fois à l'eau bouillante, en les faisant refroidir à chaque fois dans de l'eau glacée.

4 • À la fin de la cuisson, ajoutez le jus de citron.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour plus d'inspiration, vous pouvez vous référer au tableau des alliances p. 518.

2 • Dans une bassine en cuivre, mettez à cuire le sucre cristal et l'eau pour faire un sirop. À 150 °C, plongez les oranges hachées dans le sucre cuit. Écumez soigneusement et retirez les pépins qui remontent à la surface.

3 • Faites cuire de nouveau l'ensemble et ajoutez la pectine préalablement mélangée au sucre semoule, puis le miel. Prolongez la cuisson jusqu'à 104 °C.

5 • Versez la confiture dans des pots bien propres, fermez et retournez jusqu'au total refroidissement.

Confiture d'abricots

Pour 3 bocaux de 500 g

Préparation
45 minutes

Cuisson
À déterminer selon
les températures

Conservation
3 mois à température ambiante

Matériel
Bassine en Inox ou cuivre étamé
Thermomètre
Écumoire
3 bocaux de 500 g

Ingrédients
1 kg d'abricots frais
600 g de sucre cristal
300 g d'eau
1 gousse de vanille
5 g de pectine NH
100 g de sucre semoule
10 g de jus de citron

1 • Lavez et égouttez les abricots. Essuyez-les soigneusement et dénoyautez-les. Coupez les plus gros oreillons d'abricot en deux et conservez les autres en demi.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Travaillez des quantités de 1 kg de fruits.

3 • Faites cuire de nouveau l'ensemble et ajoutez la pectine préalablement mélangée au sucre semoule. Prolongez la cuisson jusqu'à 105–106 °C. À la fin de la cuisson, ajoutez le jus de citron.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour plus d'inspiration, vous pouvez vous référer au tableau des alliances p. 518.

2 • Dans une bassine en cuivre, mélangez le sucre cristal et l'eau. Faites cuire à 120 °C et plongez les abricots ainsi que les grains de la gousse de vanille dans le sucre cuit, écumez soigneusement.

4 • Versez la confiture dans des pots bien propres, fermez et retournez jusqu'au total refroidissement.

CONFITURE DE POMMES AU CARAMEL

de Christine Ferber

Chef pâtissier de l'année 1998

Pour 8 à 9 pots de 220 g

Préparation
15 minutes

Macération
1 heure

Réfrigération
1 nuit

Matériel
Bassine à confiture
Écumoire
Pots

Ingrédients
1,2 kg de pommes, soit 1 kg net
1,1 kg de sucre cristallisé
Le jus d'un demi petit citron
25 cl d'eau chaude

——— 1ER JOUR

Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fins bâtonnets. Mélangez les bâtonnets de pomme, 850 g de sucre et le jus de citron dans un grand bol, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant 1 heure. Dans une bassine à confiture, faites fondre à sec et petit à petit les 250 g de sucre restants tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une coloration caramel doré. Puis versez l'eau chaude sur le caramel pour le décuire. Redonnez un bouillon. Ajoutez la préparation de pommes dans le caramel et portez à frémissement en mélangeant délicatement. Versez cette cuisson dans un grand bol et couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au réfrigérateur pendant 1 nuit.

——— 2E JOUR

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en mélangeant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant 5 à 10 minutes environ en remuant continuellement. Écumez soigneusement. Vérifiez la consistance de la confiture en déposant quelques gouttes sur une petite assiette : elle doit légèrement gélifier. Ôtez la bassine du feu. Mettez aussitôt la confiture en pots et fermez.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Délicieux avec une crème fraîche battue, aromatisée à la cannelle, et des sablés aux noix.

Christine Ferber
Pommes d'Alsace et caramel

CHOCOLAT

567 Introduction

570 Chocolat

570 Mise au point du chocolat au bain-marie
572 Mise au point du chocolat par tablage
574 Moulage de demi-œuf en chocolat
576 Moulage tablette au chocolat
578 Rochers
580 Palets or
582 Truffes
584 Pralinés feuilletines
586 Giandujas

Chocolat

Le travail du chocolat nécessite de l'exactitude et une compréhension précise des phénomènes de cristallisation du beurre de cacao pour obtenir de beaux et bons résultats.

QU'EST-CE QUE LE CHOCOLAT « DE COUVERTURE » ?

C'est un chocolat riche en beurre de cacao (de 31 % à 42 %) ce qui lui permet de fondre plus aisément, d'être plus fluide et donc d'obtenir une texture plus fine en refroidissant. Lorsqu'il est mis au point, on l'emploie pour les moulages, les tablettes, les enrobages de bonbons…

QU'EST-CE QUE LA MISE AU POINT DU CHOCOLAT ?

Étape importante dans l'utilisation du chocolat, la mise au point, auparavant nommée tempérage, permet de stabiliser le beurre de cacao contenu dans le chocolat et ainsi d'obtenir un brillant et un craquant parfait. Si le chocolat n'est pas mis au point, il est mat voire blanchi, épais, cassant et se conserve mal. Pour réaliser des bonbons de chocolat et des moulages, la mise au point est une technique indispensable à maîtriser.

QUELLES SONT LES ÉTAPES DE LA MISE AU POINT ?

Il faut tout d'abord faire fondre le chocolat, puis le laisser redescendre à une température donnée, où le beurre de cacao commence à cristalliser, avant de l'amener à une température légèrement supérieure où le beurre de cacao redeviendra fluide et pourra être travaillé. En durcissant, le chocolat conservera son brillant et son craquant. Il est donc indispensable de bien connaître les températures de travail des différents chocolats : les courbes de température à suivre pour le chocolat noir, au lait et blanc diffèrent (voir p. 568).

DE LA BONNE TAILLE

Pour bien commencer la mise au point, la fonte du chocolat doit être homogène : pour cela, les morceaux de chocolat prêt à fondre doivent être de la même taille. Veillez à couper vos tablettes en carrés de même taille, voire à hacher votre chocolat ou à utiliser des pistoles.

UN BAIN-MARIE CORRECT

Pour faire fondre correctement le chocolat, il faut que le contenant soit posé au-dessus de l'eau frémissante, sans être en contact direct avec l'eau.

MÉLANGER, MAIS PAS TROP

S'il convient de mélanger le chocolat pendant sa fonte pour l'homogénéiser, il faut le faire sans incorporer d'air : pas besoin d'utiliser un fouet, mais plutôt une spatule.

ET LES PROPORTIONS ?

Il est difficile de faire fondre et de mettre au point du chocolat en petites quantités, car la masse joue un grand rôle dans la régulation de la température de l'ensemble. Évitez de diviser les recettes si elles ne correspondent pas à vos souhaits, sous peine de ne pas obtenir les résultats escomptés. Si vous n'employez pas la totalité du chocolat mis au point, sachez qu'il peut durcir à nouveau et être utilisé pour une autre recette sans dommage sur ses qualités ni sa texture.

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL DES CHOCOLATS

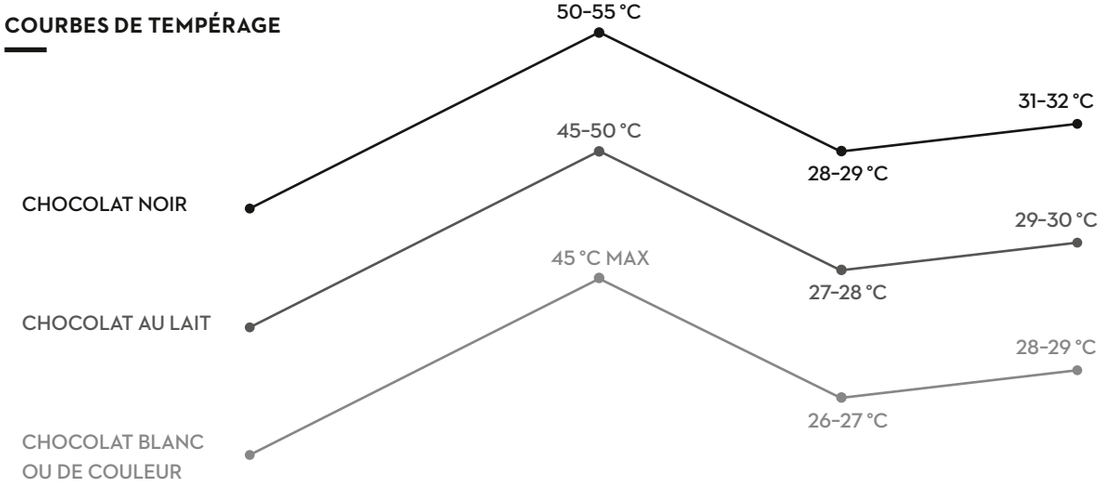
TYPE DE CHOCOLAT	TEMPÉRATURE DE FONTE	TEMPÉRATURE DE PRÉ-CRISTALLISATION	TEMPÉRATURE DE TRAVAIL
Chocolat noir	50–55 °C	28–29 °C	31–32 °C
Chocolat au lait	45–50 °C	27–28 °C	29–30 °C
Chocolat blanc ou de couleur	45 °C	26–27 °C	28–29 °C

Faites attention, le chocolat blanc et le chocolat au lait brûlent facilement.

Lors de la pré-cristallisation, faites un test pour vérifier que le chocolat cristallise correctement.

Il est préférable de faire fondre de nouveau le chocolat si la texture n'est pas celle voulue.

COURBES DE TEMPÉRAGE



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MÉTHODES POUR METTRE AU POINT LE CHOCOLAT ?

En plus de la méthode par tablage (la plus courante, voir technique p. 572) et au bain-marie (voir technique p. 570), on peut également utiliser les méthodes suivantes :
– **L'ensemencement :** faites fondre deux tiers du chocolat à 45 °C, ajoutez le tiers restant en petits morceaux et remuez jusqu'à la fonte complète. Attendez qu'il descende à la température basse et réchauffez à 32 °C ;
– **L'ajout de beurre de cacao micronisé (Mycryo) :** faites fondre le chocolat à 35 °C puis ajoutez-y 1 % de beurre de cacao Mycryo. Utilisez à 32 °C. Cette méthode est rapide mais n'est pas adaptée à une grosse quantité de chocolat.

CHOCOLAT MIS AU POINT	CHOCOLAT MAL OU INSUFFISAMMENT CRISTALLISÉ
Brillant	Manque de brillant
Dureté	Fond rapidement au contact des doigts
Facile à démouler, car se rétracte en refroidissant	Démoulage difficile
Arômes marqués	Décoloration gris-blanc
Sensation de fonte agréable en bouche	Structure granuleuse
Bonne conservation	Conservation courte
Se casse nettement	Présence rapide de blanchiment gras

PRINCIPAUX DÉFAUTS DES CHOCOLATS LORS DU TRAVAIL ET DES MOULAGES

LA COUVERTURE ÉPAISSIT PENDANT LE TRAVAIL.	
Causes	Cristallisation (refroidissement) importante du chocolat.
Remèdes	Ajoutez un peu de couverture chaude ou apportez une source de chaleur.
LES CHOCOLATS MANQUENT DE BRILLANCE.	
Causes	Mauvaise mise au point de la couverture. Local et/ou réfrigérateur trop froid. Moules ou feuilles de plastique sales.
Remèdes	La température de travail doit se situer entre 19 et 23 °C et le réfrigérateur entre 8 et 12 °C. Les moules et les feuilles plastique doivent être bien propres : essuyez-les avec de la ouate.
LES CHOCOLATS SE DÉMOULENT IRRÉGULIÈREMENT ET CASSENT.	
Causes	Couverture froide dans un moule tempéré ou moule trop froid.
Remèdes	Respectez les courbes de tempérage. Les moules doivent être bien propres : essuyez-les avec du coton. Les moules doivent être tempérés (22 °C).
LES CHOCOLATS SE DÉMOULENT ET BLANCHISSENT (COULEUR TERNE ET MAUVAISE RÉTRACTATION).	
Causes	Couverture froide dans un moule froid.
Remèdes	Respectez les courbes de tempérage. Contrôlez la température. Les moules doivent être tempérés (22 °C).
LES CHOCOLATS NE SE DÉMOULENT PAS. LA COUVERTURE COLLE AU MOULE ET FAIT DES MARBRURES.	
Causes	Couverture froide dans un moule chaud. Mauvaise mise au point.
Remèdes	Couverture froide dans un moule tempéré.
LES CHOCOLATS SE FENDILLENT ET CRAQUELLENT.	
Causes	Abaissement trop rapide de la température.
Remèdes	Attendez la prise du chocolat sur le plan de travail avant de le placer au réfrigérateur entre 8 et 12 °C.
LES CHOCOLATS BLANCHISSENT.	
Causes	Couverture chaude et placée dans un réfrigérateur trop froid. Source d'humidité (condensation). Mauvaise mise au point.
Remèdes	Respectez les courbes de tempérage. Contrôlez la température. La température du réfrigérateur doit être comprise entre 8 et 12 °C.
LES CHOCOLATS ONT DES TRACES.	
Causes	Moules sales et mal essuyés (manque de brillance).
Remèdes	Dégraissez vos moules avec du coton et de l'alcool à 90 °C. Essuyez vos moules avec un coton sec.

BIEN CONSERVER BONBONS DE CHOCOLAT ET MOULAGES

Le chocolat se conserve dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité, dans une boîte hermétique et opaque. Puisqu'il contient du beurre de cacao, le chocolat a le pouvoir de capter les odeurs, d'où la nécessité d'un emballage adapté. Il est également sensible à l'humidité et à la lumière qui ont un effet sur sa conservation et sa texture cassante.

Mise au point du chocolat au bain-marie

Préparation
25 minutes

Matériel
Thermomètre

Ingrédients
Chocolat de couverture noir, au lait ou blanc

1 • Dans une bassine au bain-marie, mettez le chocolat coupé en morceaux à fondre à 50 °C pour le chocolat noir et 45 °C pour le chocolat au lait ou blanc.

2 • Lorsque le chocolat est fondu, déposez la bassine sur une autre bassine remplie de glaçons et d'eau. Mélangez pour faire descendre la température du chocolat.

3 • Lorsque le chocolat atteint 28–29 °C pour le chocolat noir, 27–28 °C pour le chocolat au lait et 26–27 °C pour le chocolat blanc, mettez de nouveau la bassine au bain-marie pour remonter la température (respectivement à 31–32 °C, 29–30 °C et 28–29 °C).

Mise au point du chocolat par tablage

Préparation
25 minutes

Matériel
Thermomètre
Palette coudée
Spatule triangulaire

Ingrédients
Chocolat de couverture noir, au lait ou blanc

1 • Dans une bassine au bain-marie, mettez le chocolat coupé en morceaux à fondre à 50 °C pour le chocolat noir et 45 °C pour le chocolat au lait ou blanc. Lorsque le chocolat est fondu, versez-en deux tiers sur un marbre pour faire descendre la température.

2 • À l'aide de la palette coudée et de la spatule triangulaire, ramenez le chocolat de l'extérieur vers l'intérieur.

3 • Puis étalez de nouveau. Répétez l'opération afin de faire descendre la température.

4 • Lorsque la température atteint 28–29 °C pour le chocolat noir, 27–28 °C pour le chocolat au lait et 26–27 °C pour le chocolat blanc, il faudra faire remonter la température.

5 • Remettez progressivement le chocolat fondu dans la bassine avec le reste de chocolat chaud jusqu'à l'obtention de 31–32 °C pour le chocolat noir, 29–30 °C pour le chocolat au lait et 28–29 °C pour le chocolat blanc.

Moulage de demi-œuf en chocolat

Préparation
10 minutes

Cristallisation
20 minutes

Rétractation
20 minutes

Conservation
Bien emballé,
à l'abri de la lumière,
des odeurs et de la chaleur
pendant 1 à 2 mois

Matériel
Thermomètre
Moules pour demi-œufs
en chocolat
Spatule

Ingrédients
Chocolat de couverture noir,
au lait ou blanc mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)

1 • Versez le chocolat mis au point dans les cavités des moules. Vous pouvez au préalable étaler une fine couche de chocolat à l'aide d'un pinceau ou faire deux fois les étapes 1 à 3 selon l'épaisseur du chocolat souhaitée.

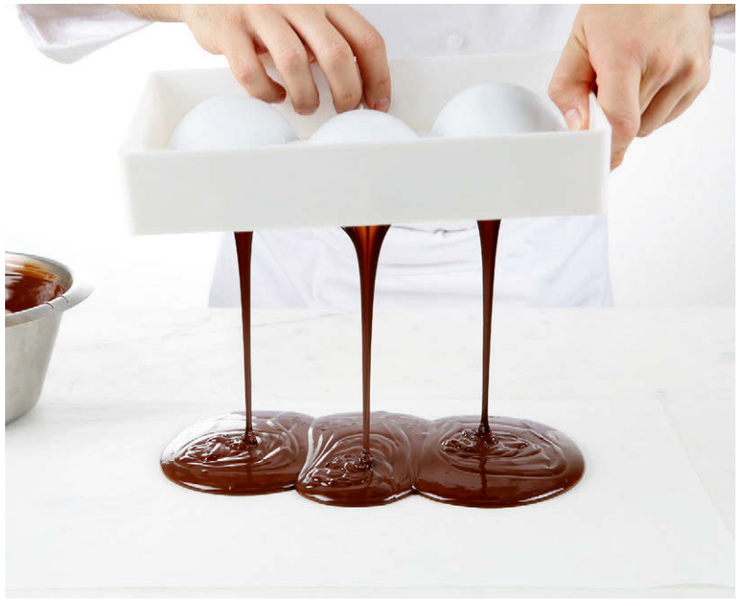
TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Avant de mouler du chocolat, il faut vérifier l'état du moule. Un moule rayé ou sale empêchera une bonne rétractation du chocolat. Pour cela, utilisez du coton hydrophile et un cure-dent pour bien nettoyer les détails fins.

• Veillez à ce que le moule soit à température ambiante avant le démoulage.

4 • À l'aide d'une spatule, raclez la surface du moule afin d'obtenir des bords propres.

2 • Remplissez à ras bord et tapotez le moule pour éviter les bulles d'air.



3 • Retournez le moule pour retirer l'excédent de chocolat.

5 • Laissez le chocolat cristalliser dans le moule retourné environ 5 minutes. Avec une spatule ou un couteau d'office, ébarbez le chocolat pour rendre les bords du moule nets (arasez).

6 • Laissez le chocolat se rétracter idéalement à 18 °C ou dans la partie haute du réfrigérateur pendant 20 minutes. Lorsque le moment du démoulage est arrivé, vous verrez un jour entre le moule et la coque en chocolat. Retournez délicatement pour démouler.

Moulage tablette au chocolat

Préparation
15 minutes

Cuisson
15 minutes

Cristallisation
20 minutes

Rétractation
30 minutes

Conservation
Bien emballé, à l'abri de la lumière, des odeurs et de la chaleur pendant 1 à 2 mois

Matériel
Thermomètre
Poche
Moules à tablette au chocolat

Ingrédients
Chocolat de couverture noir, au lait ou blanc mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)
Fruits secs (noisettes, amandes…)

1 • Répartissez les fruits secs sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les torréfier à 150 °C (th. 5) pendant une quinzaine de minutes. Garnissez une poche (sans douille) avec le chocolat mis au point. Remplissez au ras du moule à tablette.

2 • Tapotez le moule pour éviter les bulles d'air.

3 • Disposez les fruits secs torréfiés refroidis sur le chocolat encore fluide.

4 • Laissez cristalliser avant de retourner pour démouler.

Rochers

Pour 40 rochers

Préparation
45 minutes

Cristallisation
2 heures

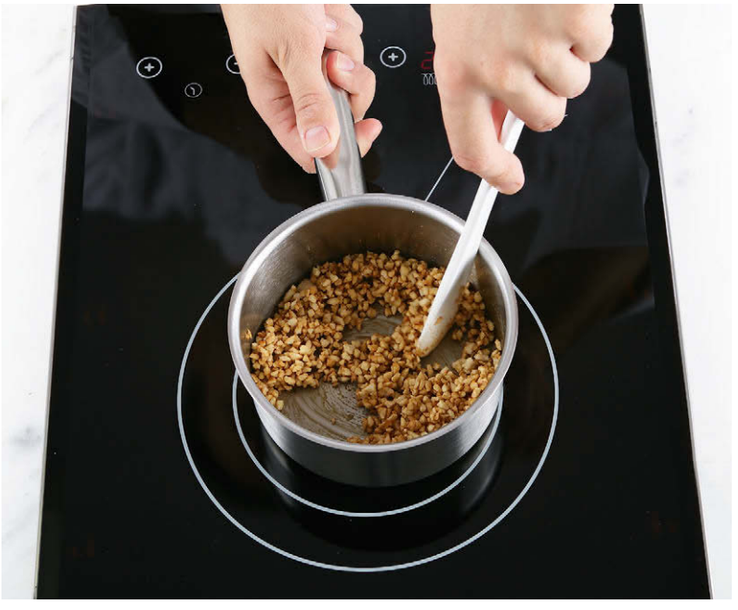
Réfrigération
1 h20

Conservation
1 mois dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Thermomètre
Fourchette à tremper

Ingrédients
75 g d'amandes hachées
10 g de sucre semoule
60 g de chocolat de couverture noir 58 %
180 g de praliné

Enrobage
150 g de chocolat de couverture noir 58 %

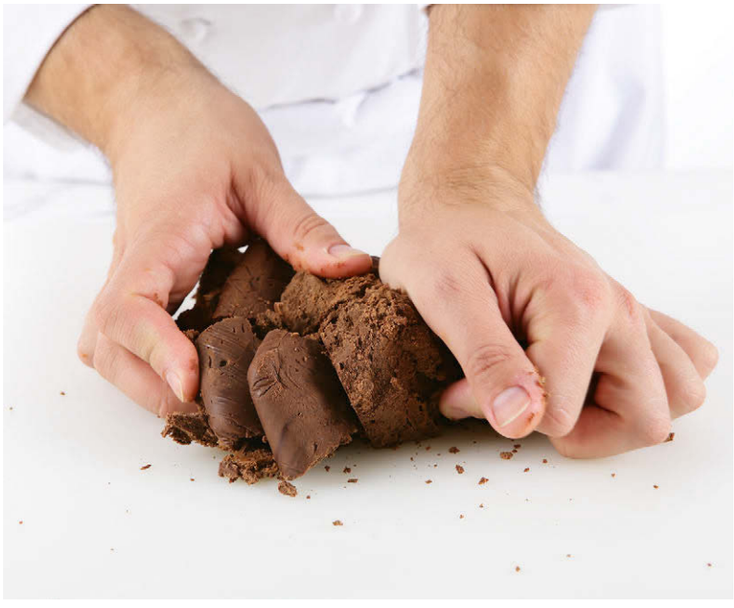


1 • Dans une casserole, faites caraméliser à feu moyen les amandes avec le sucre. Débarrassez sur une feuille de papier cuisson pour faire refroidir.

4 • Réalisez des cylindres de 150 g (environ 20 cm de long) pour pouvoir découper au couteau des tronçons de 8 à 10 g (environ 1,5 cm d'épaisseur). Roulez-les entre vos mains pour façonner des boules. Réservez 20 minutes au réfrigérateur.

5 • Mettez le chocolat de couverture au point pour l'enrobage (voir techniques p. 570 et 572) et ajoutez les amandes sablées refroidies.

2 • Faites fondre le chocolat au bain-marie à 30 °C, puis mélangez-le au praliné. Débarrassez sur une plaque, filmé au contact et laissez cristalliser (durcir) environ 1 heure au réfrigérateur.



3 • Une fois cristallisé, travaillez le mélange au chocolat à la main. Malaxez-le jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et homogène.

6 • Enrobez à la main ou à l'aide d'une fourchette à tremper les rochers. Laissez cristalliser environ 2 heures sur une feuille de papier cuisson.

Palets or

Pour 30 palets de 10 g

Préparation
45 minutes

Cristallisation
2 heures

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Poche + douille unie de 12 mm de Ø
Feuille Rhodoïd
Thermomètre
Fourchette à tremper

Ingrédients
Ganache
1 gousse de vanille
100 g de crème liquide entière à 35 % de MG
10 g de miel
90 g de chocolat de couverture noir 58 %
100 g de chocolat noir 50 %
40 g de beurre

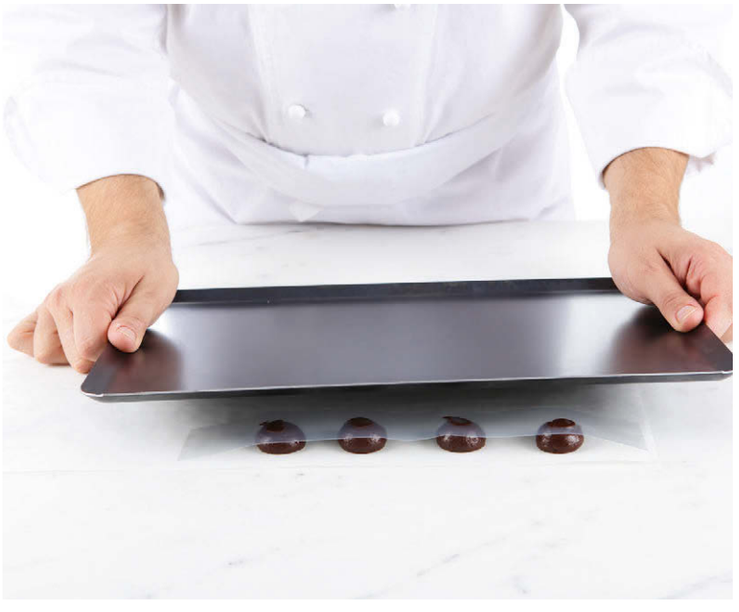
Enrobage
300 g de chocolat de couverture noir 58 %

Finition
Feuille d'or

Utilisation
Pièces individuelles

1 • Dans une casserole, mettez à infuser une trentaine de minutes la gousse de vanille fendue en deux et grattée dans la crème avec le miel.

4 • Sur une feuille de papier cuisson et à l'aide de la poche, dressez des boules.



5 • Déposez par-dessus une feuille Rhodoïd et aplatissez légèrement à l'aide d'une plaque de cuisson. Laissez refroidir 1 heure environ.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Attention cette ganache est fragile et tranche facilement, veillez à ne pas trop la mélanger.

2 • Versez sur le chocolat de couverture et le chocolat noir préalablement fondus à 35 °C. Mélangez pour obtenir une ganache.

3 • Ajoutez le beurre coupé en petits dés à 30 °C. Mélangez bien l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

6 • Lorsque la ganache a cristallisé, enrobez avec un chocolat de couverture au point (voir techniques p. 570 et 572).

7 • Laissez cristalliser 1 heure puis ajoutez une feuille d'or sur le dessus.

Truffes

Pour 30 truffes

Préparation
45 minutes

Cristallisation
2 heures

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Fouet
Thermomètre
Fourchette à tremper
Tamis

Ingrédients
Ganache
½ gousse de vanille
100 g de crème liquide entière à 35 % de MG
8 g de miel
100 g de chocolat de couverture noir 70 %
35 g de beurre pommade
75 g de cacao en poudre

Enrobage
100 g de chocolat de couverture noir 58 %

1 • Dans une casserole, faites infuser la gousse de vanille fendue en deux et grattée dans la crème. Ajoutez le miel et portez à ébullition.

4 • Coupez en carré de 3 cm et façonnez en forme de boule.

5 • À l'aide de la fourchette à tremper ou de vos mains, trempez les boules dans le chocolat mis au point (voir techniques p. 570 et 572) pour les enrober.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Réalisez une première couche de chocolat et laissez cristalliser.
Procédez ensuite comme indiqué pour la deuxième couche et le cacao en poudre.

2 • Versez cette crème sur le chocolat finement haché. Mélangez délicatement pour obtenir une ganache lisse.

3 • Incorporez le beurre pommade à 30 °C. Versez sur une plaque et laissez cristalliser 1 heure.

6 • Déposez les truffes dans le cacao en poudre et roulez-les à l'aide de la fourchette à tremper. Laissez cristalliser 1 heure puis passez les truffes sur un tamis pour retirer l'excédent de cacao.

Pralinés feuilletines

Pour 30 pralinés

Préparation
1 heure

Cristallisation
1 heure

Conversation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée à 17 °C maximum

Matériel
Thermomètre
Cadre de 26 cm de côté et 1 cm de hauteur
Fourchette à tremper

Ingrédients
25 g de beurre de cacao
25 g de chocolat de couverture au lait
250 g de praliné
50 g de feuilletine

Enrobage
300 g de chocolat de couverture noir 58 %

1 • Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre de cacao et le chocolat au lait. Hors du feu, ajoutez le praliné et la feuilletine.

4 • Lorsque le praliné a refroidi, démoulez et détaillez selon la forme et la taille souhaitées.

5 • Enrobez les pralinés avec le chocolat d'enrobage mis au point (voir techniques p. 570 et 572).

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

N'attendez pas trop longtemps avant de détailler les pralinés pour obtenir une découpe nette.

2 • Mélangez délicatement avec une maryse jusqu'à ce que le mélange atteigne 20 °C.

3 • Coulez en cadre, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

6 • Débarrassez sur une plaque. À l'aide de la fourchette à tremper, faites une empreinte sur le dessus. Laissez cristalliser environ 1 heure.

Giandujas

Pour 30 giandujas

Préparation
45 minutes

Réfrigération
1 heure

Cristallisation
1 heure

Conservation
2 semaines au réfrigérateur dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Thermomètre
Poches + douille cannelée de 8 mm de Ø
Feuille Rhodoïd

Ingrédients
250 g de gianduja
30 noisettes grillées entières

Base chocolat
150 g de chocolat de couverture noir 58 %

1 • Faites fondre le gianduja à 45 °C.

4 • Décorez avec une noisette entière et réservez au réfrigérateur environ 1 heure.

5 • Sur une feuille Rhodoïd et à l'aide d'une poche sans douille, dressez une pastille de chocolat de couverture noir mis au point (voir techniques p. 570 et 572) un peu plus petite que les giandujas.

2 • Faites-le refroidir jusqu'à la même consistance d'un beurre pommade.

3 • Mettez dans une poche et dressez des rosaces d'environ 3 cm de diamètre sur une feuille Rhodoïd.

6 • Posez par-dessus le gianduja et laissez cristalliser environ 1 heure avant de décoller du Rhodoïd.

DÉCORS

591 Introduction

592 Décors

592 Cigarettes en chocolat
593 Éventails en chocolat
594 Copeaux en chocolat
596 Feuille de transfert chocolat
598 Cornet
601 Décors en pâte d'amandes
606 Opalines

LES DÉCORS

UN CORNET HISTORIQUE
C'est Lorsa, un pâtissier bordelais, qui fut le premier à utiliser le cornet pour décorer ses gâteaux en 1805.

Parce qu'on mange aussi avec les yeux, la décoration fait partie intégrante de la pâtisserie, pour la rendre encore plus appétissante. Récapitulatif des principales techniques utilisées pour décorer entremets, tartes, petits fours ou gâteaux de voyage.

INGRÉDIENT OU PRÉPARATION	USAGE
Sucre glace	Saupoudrage, glaçage des pithiviers, soufflés…
Crème au beurre	Décor à la poche, bordure, motifs, fleurs… (voir recette p. 202)
Fondant	Glaçage, décor au cornet (voir technique p. 598)
Pâte d'amandes	Rubans, revêtement de gâteaux, modelage de fleurs, fruits, animaux (voir technique p. 601)
Pâte à glacer	Glaçage
Ganache	Glaçage et garniture d'entremets, de bonbons et décor
Nappage	Lustrage des entremets, tartelettes, babas, savarins. Aussi pour maintenir le fondant brillant sur les mille-feuilles et autres gâteaux.
Chocolat de couverture	Enrobage d'intérieur en chocolat ou praliné, cigarettes, copeaux, éventails, découpage, moulage, silhouettes, vermicelles, décor au cornet.
Gianduja	Décor au cornet, motifs moulés ou découpés.
Glace royale	Décor au cornet, motifs et fleurs exécutés d'avance. Glaçage de pièces factices. Peut être coloré.
Fruits confits	Bigarreaux, angélique, écorce d'orange, ananas, poire, agrumes…
Nougatine	Motifs découpés ou moulés pour les croquembouches, cornets…
Meringue italienne	Masquage d'entremets ou de tarte, motifs exécutés à la poche à douille puis passés à four chaud pour coloration (voir recette p. 232)
Pâte à choux	Motifs dressés à la poche et cuits puis posés comme éléments décoratifs (ex : saint-honoré) (voir recette p. 162)
Amandes, noisettes, noix et autres oléagineux	Entiers, caramélisés, effilés, en bâtonnets, concassées…
Sucre tiré	Fleurs, feuilles, rubans, paniers…
Caramel	Filets, cages, bonbons….
Opaline	Motifs selon chablon (voir technique p. 606)

Cigarettes en chocolat

Pour 20 à 30 cigarettes

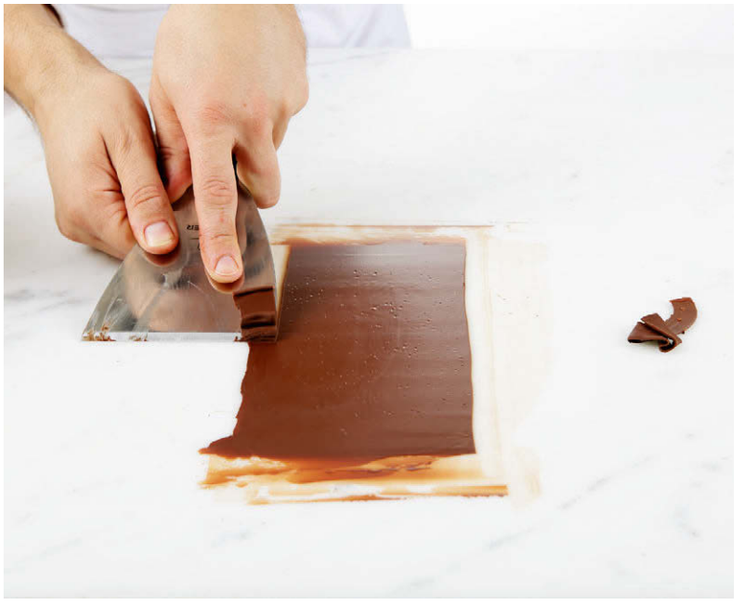
Préparation
10 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée à 20 °C maximum

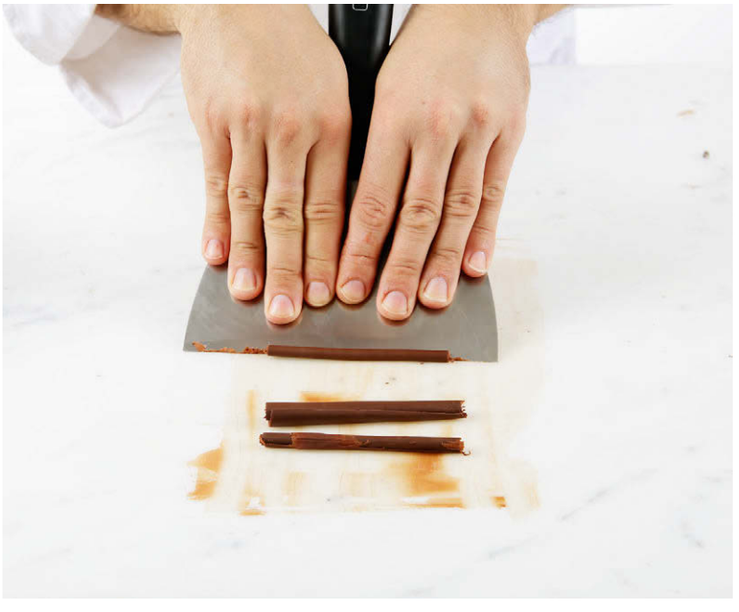
Matériel
Palette coudée
Petite spatule triangle
Grande spatule triangle

Ingrédients
300 g de chocolat mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)

1 • Versez le chocolat mis au point sur un marbre. Étalez-le en une fine couche de 2 à 3 mm d'épaisseur avec la palette coudée. Laissez légèrement cristalliser.



2 • À l'aide de la petite spatule triangle, raclez les côtés afin de donner une belle forme rectangulaire au chocolat.



3 • Avec la grande spatule, raclez pour former les rouleaux.

Éventails en chocolat

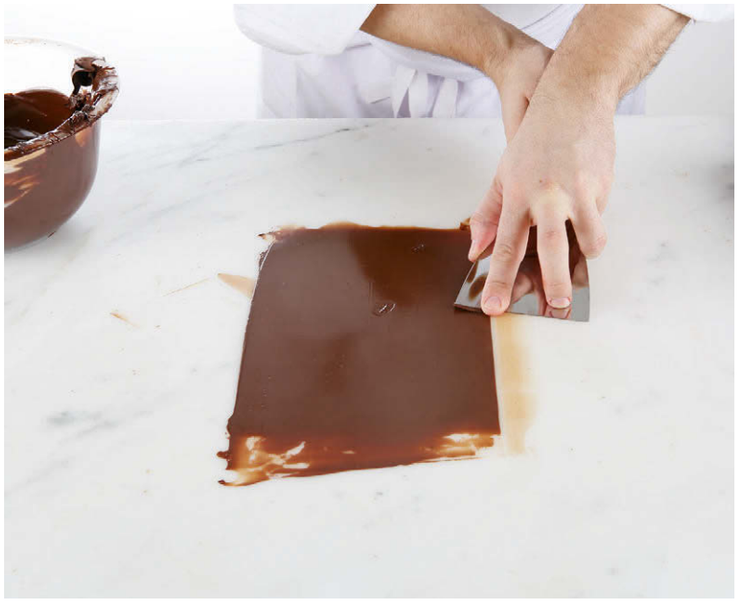
Pour 20 à 30 éventails

Préparation
10 minutes

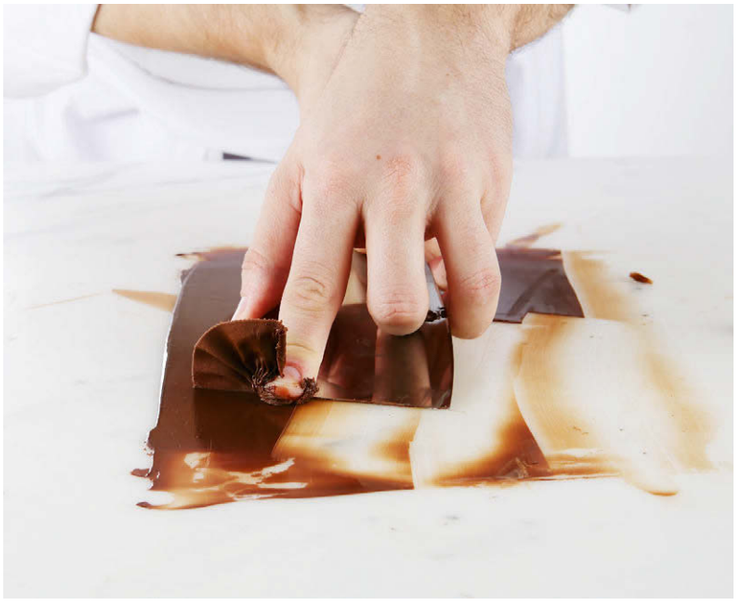
Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée à 20 °C maximum

Matériel
Palette coudée
Spatule triangle

Ingrédients
300 g de chocolat mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)



1 • Étalez le chocolat en une fine couche de 2 à 3 mm d'épaisseur sur un marbre et laissez légèrement cristalliser. À l'aide de la petite spatule triangle, raclez les côtés afin de donner une belle forme rectangulaire au chocolat.



2 • Appuyez bien votre doigt en haut sur le coin de la spatule et avancez pour froncer le chocolat et obtenir des éventails. Renouvelez l'opération.

Copeaux en chocolat

Préparation
15 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée à 20 °C maximum

Matériel
Palette coudée
Grand couteau

Utilisation
Pour les décors d'entremets ou les petits gâteaux

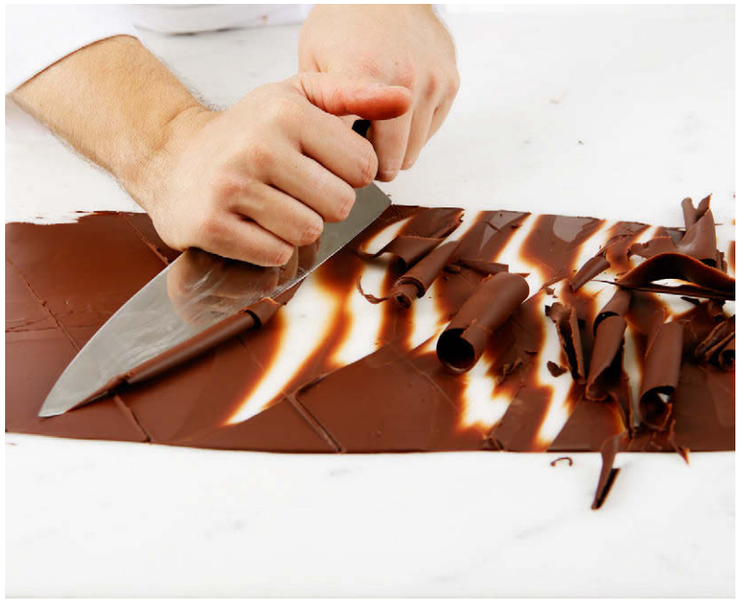
Ingrédients
Chocolat mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)

1 • Versez sur un marbre le chocolat mis au point.

2 • À l'aide de la palette coudée, étalez le chocolat en une fine couche de 2 à 3 mm d'épaisseur et laissez légèrement cristalliser.

3 • Avec la pointe du couteau, tracez des bandes en diagonales.

4 • Avec le côté tranchant du couteau, raclez rapidement le chocolat du bas vers le haut.



5 • Selon la pression et la rapidité du geste, vous obtenez des copeaux de différentes tailles.

Feuille de transfert chocolat

Pour 1 feuille

Préparation
15 minutes

Conservation
2 semaines dans une boîte hermétiquement fermée à 20 °C maximum

Matériel
1 feuille de transfert imprimé de votre choix 30 cm × 40 cm
Palette coudée

Ingrédients
100 g de chocolat mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)

1 • Posez la feuille de transfert sur le plan de travail. Versez par-dessus le chocolat mis au point.

4 • À l'aide d'une règle et d'un couteau ou d'un emporte-pièce, tracez les formes que vous souhaitez.

2 • À l'aide de la palette coudée, étalez le chocolat en une fine couche de 2 ou 3 mm d'épaisseur.

3 • Placez la feuille recouverte de chocolat sur une surface propre et laissez cristalliser.

5 • Retournez et retirez délicatement la feuille de transfert.

6 • Détachez vos formes.

Cornet

Pour 1 cornet

Préparation
5 minutes

Matériel
Papier sulfurisé

Ingrédients
Chocolat mis au point
(voir techniques p. 570 et 572)

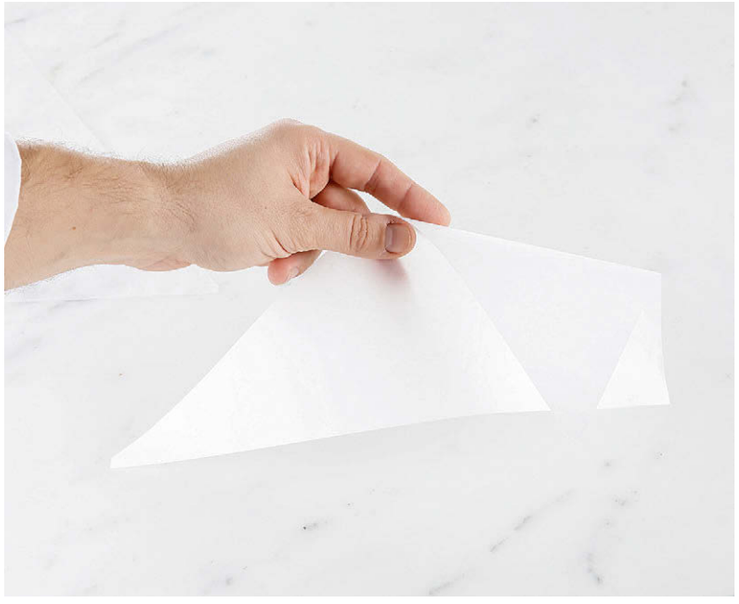
1 • Coupez un rectangle de papier sulfurisé en deux dans le sens de la diagonale pour obtenir un triangle rectangle.

4 • Repliez à l'intérieur le morceau qui dépasse.

5 • Marquez bien le pli.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez remplir le cornet de pâte à tartiner **(voir recette p. 522)**.



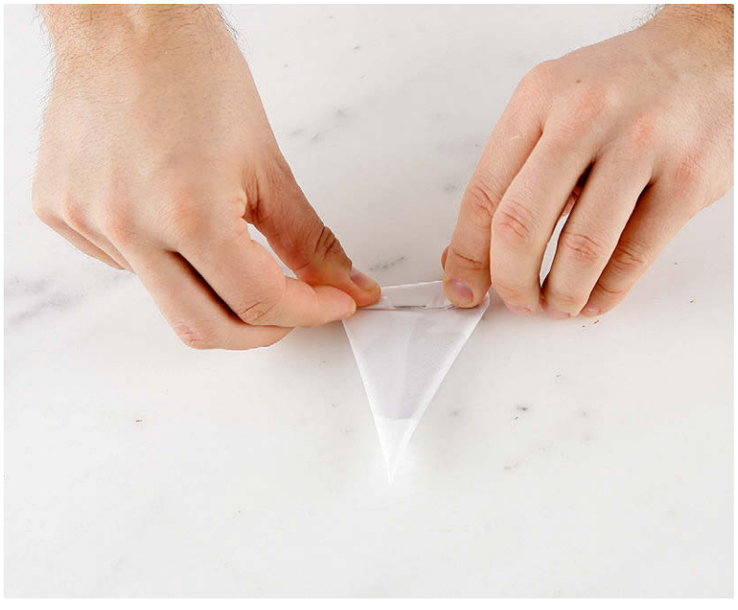
2 • Tenez le plus grand côté en son milieu et ramenez l'une des pointes vers le haut afin de commencer à former un cornet.

3 • Rabattez l'autre pointe en veillant à ce que le cornet soit bien serré.

6 • Remplissez environ un tiers du cornet de chocolat mis au point.

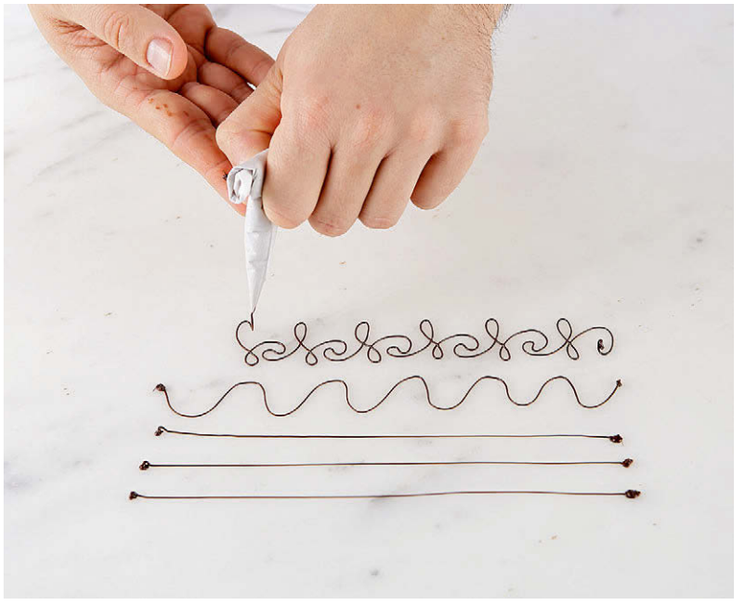
7 • Pincez le haut du cornet puis pliez en diagonale.

Cornet (suite)

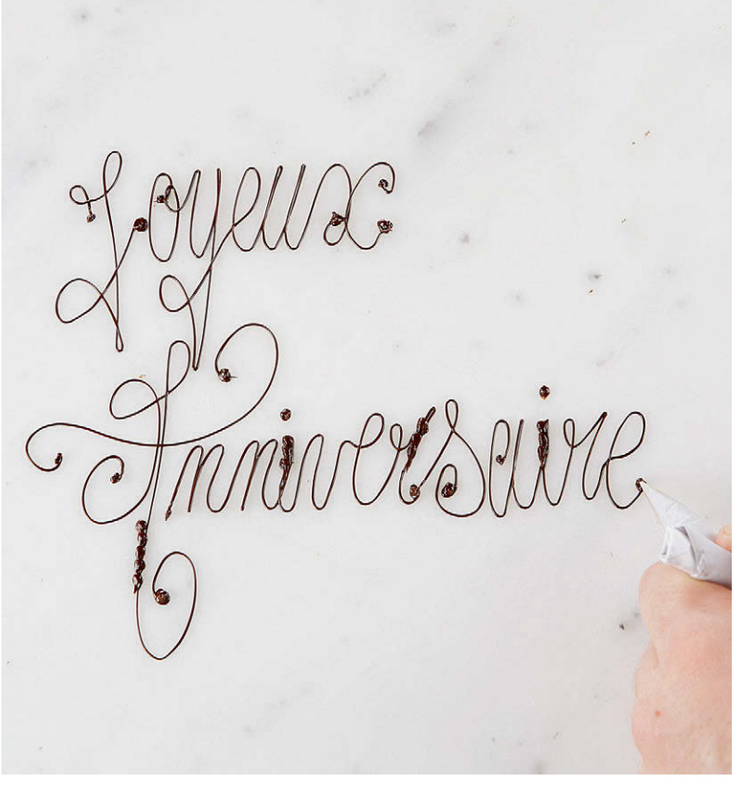


8 • Retournez le cornet et roulez-le sur lui-même jusqu'au chocolat.

9 • Le cornet est prêt à l'emploi. Coupez la pointe plus ou moins grosse selon la finesse de trait souhaitée.



10 • Vous pouvez procéder aux décorations : lignes, courbes, arabesques, bordures, écritures…



Décors en pâte d'amandes

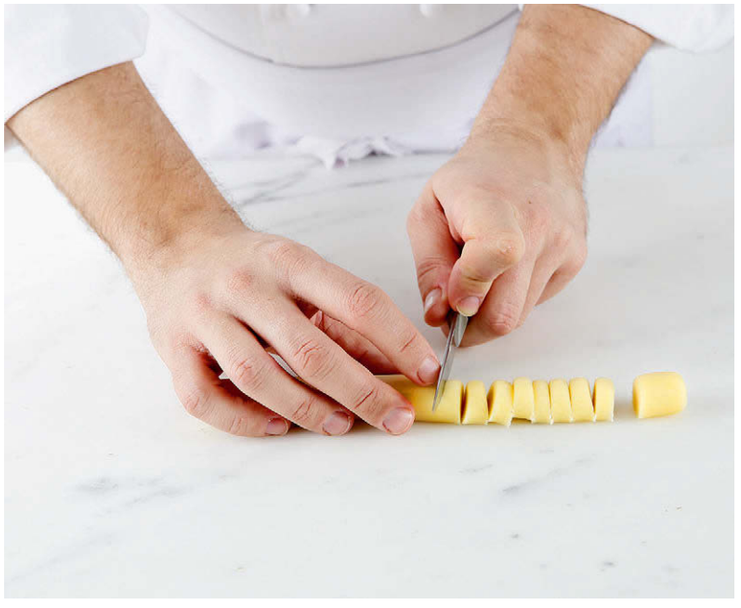
Pour 1 rose, 1 bouton et 5 feuilles

Préparation
5 minutes

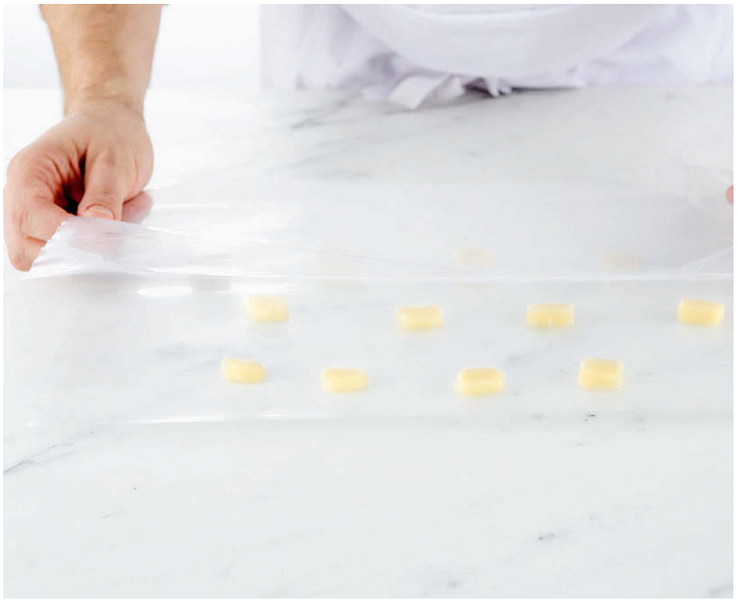
Conservation
1 semaine

Matériel
Feuille plastique ou Rhodoïd

Ingrédients
60 g de pâte d'amandes



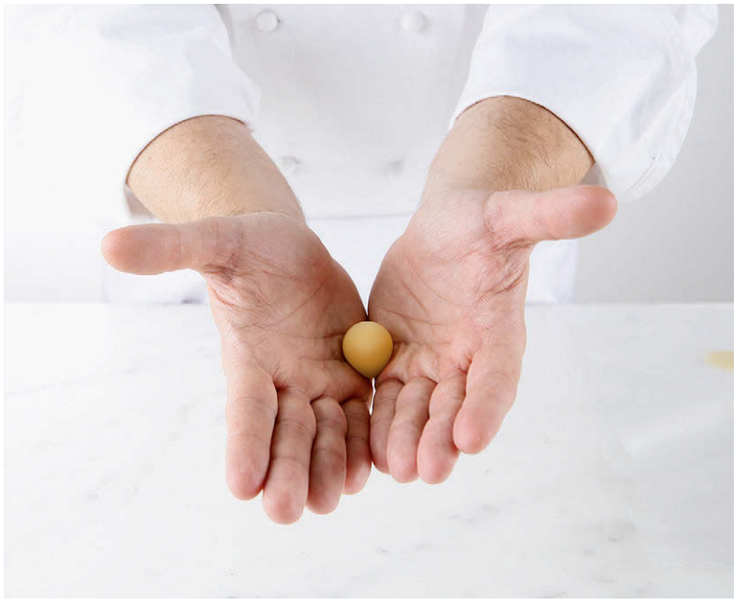
1 • Façonnez un cyclindre de pâte d'amandes de 2 cm de diamètre et coupez-le en petits tronçons d'un demi-centimètre d'épaisseur.



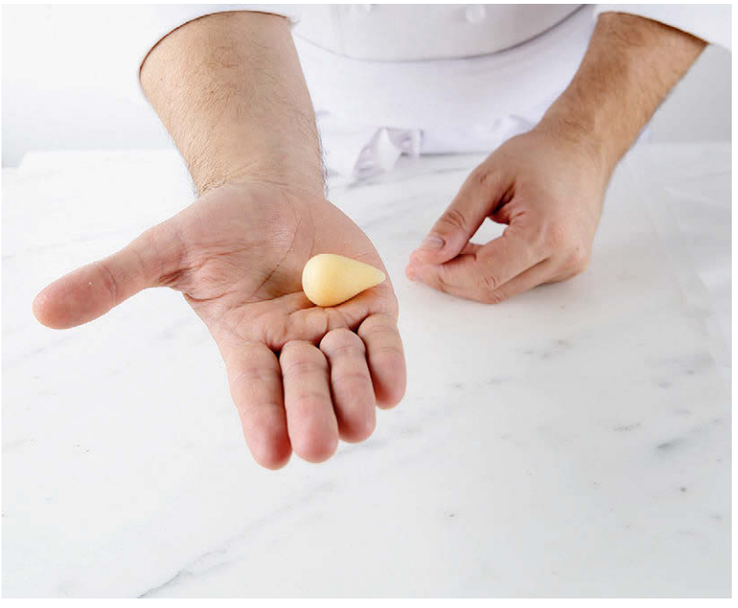
2 • Placez les palets entre 2 feuilles plastiques.

3 • Appuyez avec la paume de la main et le doigt pour bien les aplatir. Ces disques serviront à réaliser les pétales de la rose.

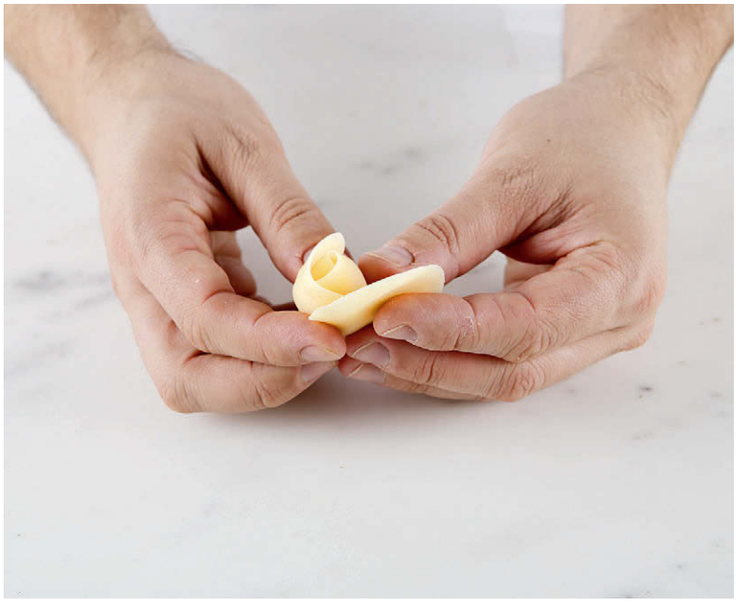
Décors en pâte d'amandes (suite)



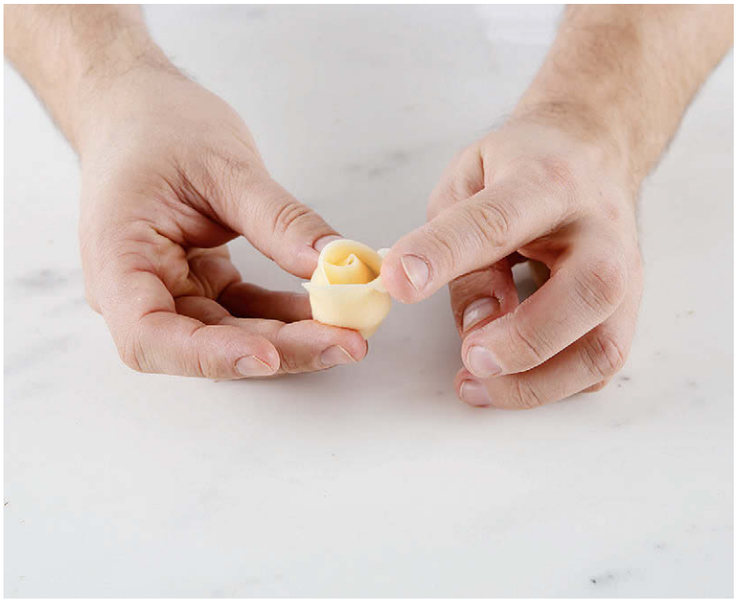
4 • Façonnez une boule de pâte d'amandes d'environ 2 cm de diamètre qui servira à réaliser le cœur de la fleur.



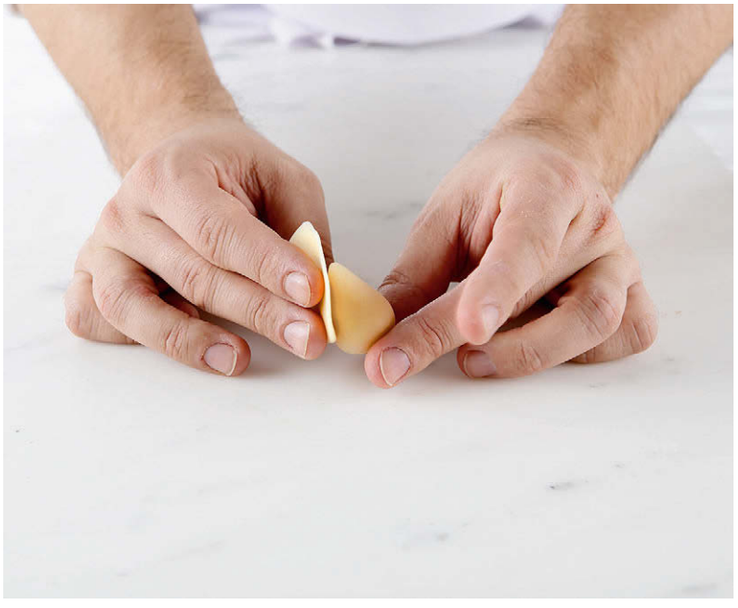
5 • Avec la paume des mains, transformez la boule en forme de goutte.



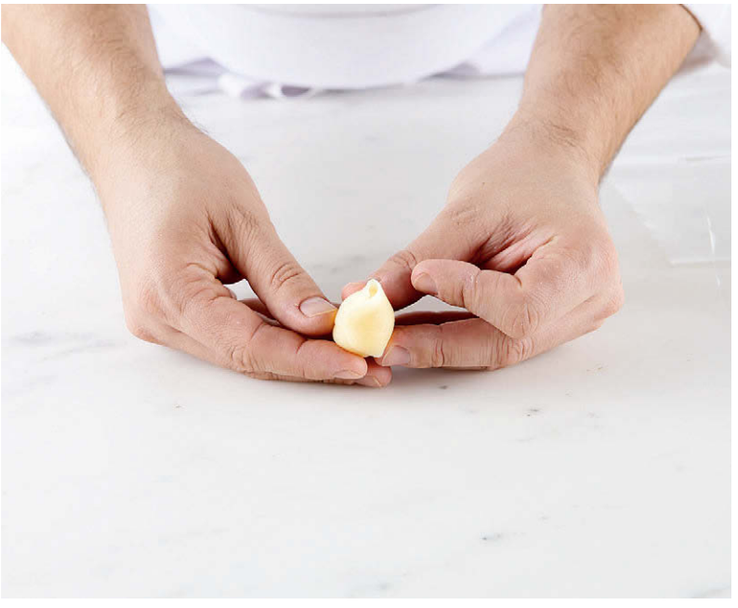
8 • Placez un deuxième pétale et recommencez ainsi de suite.



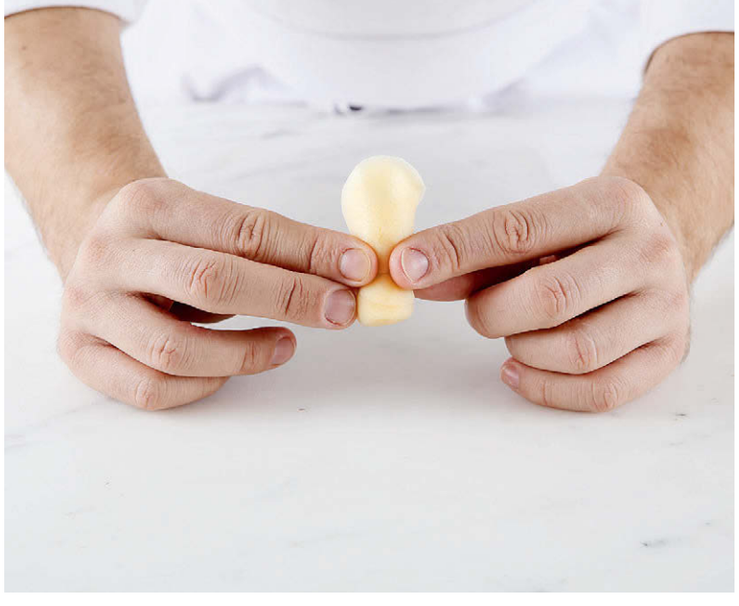
9 • N'hésitez pas à recourber légèrement le haut des pétales.



6 • Placez sur le côté un disque pour créer le premier pétale.



7 • Rabattez-le complètement.

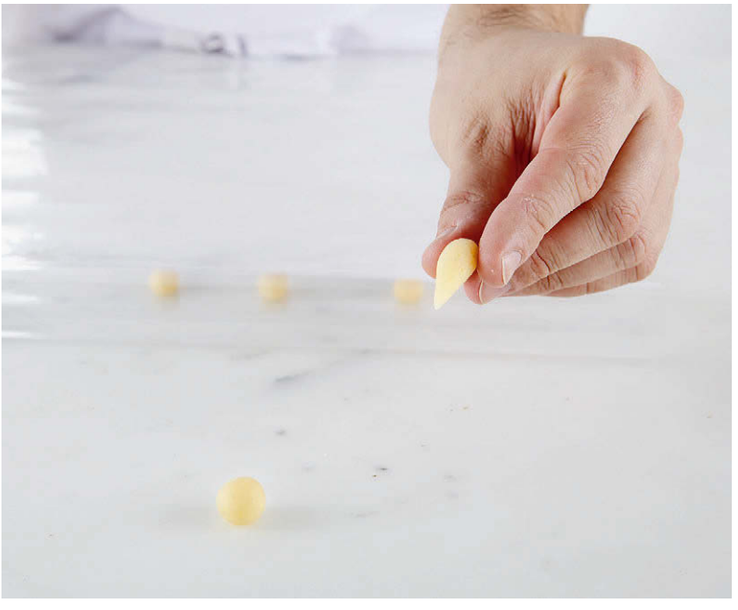


10 • Ajustez bien les pétales en haut et faites dépasser le surplus de pâte d'amandes en bas pour donner le galbe à la fleur.

11 • Arrêtez-vous lorsque vous obtenez une belle rose.

Décors en pâte d'amandes (suite)

12 • Coupez le surplus de pâte d'amandes qui s'est créé en dessous.



13 • Façonnez des plus petites boules d'environ 1 cm de diamètre. Donnez-leur la forme de gouttes et placez-les entre 2 feuilles plastiques.

14 • Appuyez avec la paume de la main et le doigt pour bien les aplatir. À l'aide de la pointe d'un couteau, tracez des nervures pour dessiner des feuilles.

15 • Retirez-les délicatement puis assemblez-les harmonieusement aux fleurs.

Opalines

Pour 4 à 6 personnes

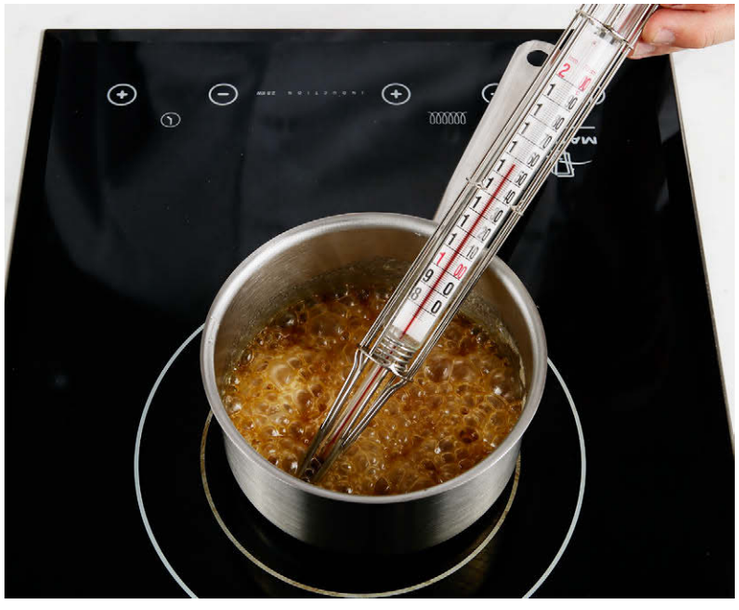
Préparation
30 minutes

Cuisson
8 à 10 minutes

Conservation
2 à 3 jours dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel
Thermomètre à sucre
Tapis silicone
Mixeur
Passette
Chablon aux formes de votre choix
Palette

Ingrédients
115 g de fondant
75 g de glucose
5 g de beurre



1 • Dans une casserole, portez le fondant, le glucose et le beurre à ébullition jusqu'à 155 °C.

4 • Posez le chablon sur le tapis silicone, puis saupoudrez la poudre de caramel en fine couche à travers une passette.

2 • Versez le caramel directement sur une plaque recouverte d'un tapis silicone. Remuez la plaque pour qu'il s'étale. Laissez refroidir jusqu'à complet refroidissement.

3 • Lorsque le caramel a durci, cassez-le en morceaux et passez-le au mixeur pour le broyer en fine poudre.

5 • Retirez délicatement le chablon. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 8 à 10 minutes afin que la poudre fonde.

6 • Laissez refroidir. Décollez à l'aide d'une palette et réservez au sec jusqu'à utilisation.

GLACES

611 Introduction

614 Crèmes glacées

614 Glace à la menthe fraîche
618 Glace aux œufs vanille
620 Glace caramel à la fleur de sel
622 Crème glacée au chocolat

624 Sorbets

624 Granité à l'alcool de poire
626 Sorbet exotique
630 Oranges givrées
632 Sorbet citron
634 Sorbet plein fruit framboise (sans stabilisateur)

636 Entremets glacés

636 Parfait glacé au café
638 Nougat glacé
640 Omelette norvégienne
642 Profiteroles
644 Vacherin vanille-framboise

LES GLACES

Préparer glaces, sorbets et entremets glacés à la maison est bien différent de la réalisation des glaces professionnelles qui répondent à des obligations légales précises. Néanmoins, les principes restent les mêmes.

LA PETITE HISTOIRE DE LA GLACE ET DES DESSERTS GLACÉS

Si on dit que l'on faisait déjà de la glace en Chine il y a plus de 2 000 ans, on trouve plus sûrement traces de cette pratique au IXe siècle en Sicile. Les recettes se développèrent dès le XVIe siècle, en utilisant neige et salpêtre pour faire congeler les préparations. Les glaciers ouvrirent boutique en France dès 1670, avec Procope à Paris, rencontrant un succès jamais démenti. La mise au point des sorbetières à la fin du XIXe siècle et la production industrielle au début du XXe siècle aux États-Unis finirent de populariser ce dessert.

Vacherin

À base de meringue garnie de glace ou de sorbet, puis décoré de chantilly, ce dessert tire son nom de sa ressemblance avec le fromage de Suisse et de Franche-Comté du même nom.

UNE GLACE, CE N'EST PAS QUE DE L'EAU…

Pour comprendre comment sont mises au point les recettes de glaces et sorbets, il faut connaître la notion d'extrait sec. L'extrait sec, c'est tout ce qui est en suspension dans l'eau contenue dans l'appareil à glacer (dit aussi « mix à glace ») : sucre, pulpe de fruits, chocolat, matières grasses et protéines du lait… En moyenne, un mix à glace comporte de 56 à 70 % d'eau (apportée par le lait et la crème ou par l'eau naturellement contenue dans les fruits) et de 30 à 44 % d'éléments solides (extrait sec). La texture et la structure de la glace dépendent de la composition de l'extrait sec.

POURQUOI COMBINER DIFFÉRENTS SUCRES ?

Les différents sucres ont un effet sur la température de congélation et la texture finale. Chacun a son intérêt et les combiner permet d'obtenir une glace à la texture idéale. En plus du sucre ordinaire (saccharose), on utilise le plus souvent :
– **glucose atomisé :** avec son effet anti-cristallisant sur le saccharose, il rend la glace plus souple. À trop forte dose, il rend la glace caoutchouteuse. Il a un faible pouvoir sucrant par rapport au saccharose ;
– **dextrose :** extrait du glucose, son pouvoir sucrant est supérieur à celui du glucose atomisé mais inférieur à celui du saccharose et apporte encore plus de souplesse, en abaissant le point de congélation ;
– **sucre inverti :** son pouvoir sucrant est particulièrement élevé par rapport à celui du saccharose. Comme les autres, il apporte de la souplesse mais sera à réserver aux glaces naturellement dures car riches en matières grasses (chocolat, praliné, pistache). Il est déconseillé dans les sorbets aux fruits acides (fruits rouges, agrumes) dont il nuit à la conservation. Il peut être remplacé par du miel, sucre inverti naturel, avec néanmoins un impact sur le goût.
À la maison, tous les sucres peuvent être remplacés par du saccharose (sucre ordinaire) à poids égal. La glace obtenue sera légèrement plus sucrée.

LE RÔLE DE LA MATIÈRE GRASSE DANS LA GLACE

Elle est apportée par les jaunes d'œufs et les produits laitiers : beurre, crème, lait entier… C'est pourquoi, il est important d'utiliser du lait entier et de choisir de bons produits pour le mix, car c'est d'eux que dépendent la structure et l'onctuosité de l'ensemble. La matière grasse durcissant à la congélation, contribue à la texture et à l'onctuosité en bouche.

POURQUOI AJOUTE-T-ON PARFOIS DU LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ ?

Le lait en poudre est de l'extrait sec dégraissé du lait : il permet d'augmenter le taux d'extrait sec du mélange, donc de stabiliser en absorbant une partie de l'eau contenue dans le mix et de limiter en conséquence l'effet pailleté désagréable en bouche. Attention : prenez toujours du lait en poudre écrémé, qui ne contient donc aucune matière grasse ! Point trop n'en faut : son excès a tendance à donner une consistance sableuse à la glace. Respectez bien les mesures indiquées !

À QUOI SERVENT LES STABILISATEURS ET ÉMULSIFIANTS COMBINÉS ?

Les préparations de glaces et sorbets selon les recettes professionnelles recourent à des additifs spécifiques pour stabiliser l'eau et émulsifier les matières grasses. Ils permettent de :
– rendre les glaces plus moelleuses ;

– améliorer la texture en évitant la formation de cristaux ;
– retarder la fonte à la dégustation ;
– améliorer leur conservation.
En vente dans les magasins professionnels, ces produits ne sont pas indispensables dans le cadre d'une préparation domestique à consommation immédiate ou à conservation brève (7 jours). Les recettes de cet ouvrage peuvent donc être réalisées sans y avoir recours.

À QUOI SERT LA MATURATION DU MIX À GLACE ?

La maturation est un temps de réfrigération préalable au turbinage, indispensable pour développer le goût et les textures. Dans un usage domestique sans emploi de stabilisateurs, la maturation n'est pas utile pour les sorbets, qui peuvent être directement turbinés. En revanche, crèmes glacées et glaces aux œufs ont toujours besoin d'une maturation plus ou moins longue selon les recettes : respectez bien le temps indiqué.

COMBIEN DE TEMPS CONSERVER UNE GLACE MAISON ?

Une glace maison sans stabilisateur peut être consommée dans les 7 jours suivant sa fabrication. Néanmoins, elle est à son meilleur consommée directement à la sortie de la turbine.

EN QUOI LES GLACES MAISON DIFFÈRENT-ELLES D'UNE GLACE PROFESSIONNELLE ?

Entre une glace maison et une glace élaborée dans un laboratoire professionnel, les facteurs de différences sont nombreux et proviennent :
– des sucres employés ;
– du taux de matières grasses et d'extraits secs ;
– de l'emploi de stabilisants ;
– de la température de surgélation ;
– de la turbine qui conditionne le foisonnement (incorporation d'air dans la préparation).
Les glaces vendues dans le commerce doivent obéir au « Code des Pratiques loyales des glaces alimentaires » adopté le 5 juin 2000 par la Confédération Nationale des Glaciers-Fabricants, qui régit les ingrédients autorisés et les additifs permis. Toutes les glaces ici présentées sont conformes à la législation en vigueur de la glace artisanale.

LA PETITE HISTOIRE DE LA GLACE ET DES DESSERTS GLACÉS

Parfait
Mis au point sous Napoléon III, ce dessert glacé à base de pâte à bombe et crème fouettée était traditionnellement uniquement parfumé au café. Aujourd'hui, on en fait avec de la pulpe de fruits ou du chocolat.

Omelette norvégienne
Crée en 1867 par Balzac, chef du Grand Hôtel à Paris, cet entremets glacé composé de génoise et de glace ou sorbet est masqué de meringue, puis flambé à table. Spectaculaire, l'omelette norvégienne permet d'avoir un dessert à la fois chaud et froid en une même bouchée.

Nougat glacé
D'invention récente (on en trouve des recettes à partir des années 1970), le nougat glacé est une préparation légère constituée d'un mélange de meringue italienne au miel et de crème fouettée, additionnée de fruits secs grillés et de fruits confits.

Profiteroles
À l'origine, préparation salée à base de pâte à pain, la profiterole n'est devenue un dessert à base de pâte à choux qu'au XIXe siècle. C'est à Antonin Carême que l'on doit l'idée de farcir des chouquettes de chantilly ou de crème pâtissière, mais nul ne sait qui a eu l'idée de les garnir de glace et de les napper de sauce au chocolat…

LAGOR
INOX
EN 631-1
1/9
1/9-100

Glace à la menthe fraîche

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
40 minutes

Maturation
4 à 12 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Feuilles guitare
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Mixeur plongeant
Chinois
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
23 g de menthe fraîche
116 g de saccharose
500 g de lait entier à 3,6 % de MG
120 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de poudre de lait à 0 % de MG
33 g de glucose atomisé
17 g de dextrose
4 g de stabilisateur
73 g de jaunes d'œufs
1 goutte d'extrait de menthe

1 • Mettez les feuilles de menthe avec la moitié du saccharose entre deux feuilles guitare.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

La technique du persillé permet d'extraire l'arôme naturel et la chlorophylle sans l'astringence végétale de la sève contenue dans la fibre des feuilles.

4 • Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème. Dès 35 °C, ajoutez la poudre de lait et le mélange saccharose, glucose, dextrose et stabilisateur.

2 • À l'aide du rouleau à pâtisserie, écrasez la menthe et le sucre.

3 • Dès que vous obtenez une pâte, débarrassez-la dans un bol. Réservez.

5 • À 45 °C, ajoutez les jaunes d'œufs. Poursuivez la cuisson à 85 °C pendant environ 1 minute.

6 • Ajoutez la pâte de menthe après cuisson pour conserver la couleur naturelle. Mélangez à l'aide d'une maryse pendant 1 minute. Ajoutez l'extrait de menthe.

Glace à la menthe fraîche (suite)

7 • À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la préparation.

8 • Chinoisez bien la préparation sans presser les fibres pour éviter l'astringence végétale.

9 • Débarrassez dans un récipient et faites refroidir rapidement au réfrigérateur. Laissez maturer à +4 °C pendant 4 à 12 heures minimum.

10 • Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur. Débarrassez en bac à glace, lissez la surface et surgelez à -35 °C avant de stocker à -20 °C.

Glace aux œufs vanille

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
40 minutes

Maturation
4 à 12 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Chinois
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
534 g de lait entier à 3,6 % de MG
150 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille
41 g de poudre de lait à 0 % de MG
134 g de saccharose
33 g de glucose atomisé
17 g de dextrose
5 g de stabilisateur
73 g de jaunes d'œufs

1 • Faites chauffer le lait, la crème et la vanille en gousse préalablement fendue en deux et grattée. Dès 35 °C, ajoutez la poudre de lait et le mélange saccharose, glucose, dextrose et stabilisateur.

4 • Chinoisez bien la préparation.

5 • Débarrassez dans un récipient et faites refroidir rapidement au réfrigérateur. Laissez maturer à +4 °C pendant 4 à 12 heures minimum.

VARIANTES

• Glace café : remplacez la vanille par 60 g de café en grains concassés infusé dans le lait.
• Glace pistache : remplacez la vanille par 60 g de pâte de pistaches.
• Glace praliné : supprimez 50 g de crème, 50 g de saccharose et la vanille et ajoutez 130 g de praliné.

2 • À 45 °C, ajoutez les jaunes d'œufs.
Poursuivez la cuisson à 85 °C pendant environ 1 minute.

3 • À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la préparation.

6 • Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur. Débarrassez en bac à glace, lissez la surface et surgelez à -35 °C avant de stocker à -20 °C.

GLACE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
40 minutes

Maturation
4 à 12 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
531 g de lait entier à 3,6 % de MG
93 g de sucre pour le caramel
3,25 g de stabilisateur
50 g de saccharose
87 g de glucose atomisé 36-39 DE
21,75 g de poudre de lait à 0 % de MG
60 g de beurre demi-sel
25 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, faites tiédir le lait. Dans une autre casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre puis décuisez-le avec le lait.

Mélangez le stabilisateur, le saccharose, le glucose atomisé et la poudre de lait. Incorporez à 35 °C, puis ajoutez le beurre demi-sel. À 40 °C, incorporez les jaunes d'œufs et faites cuire à 85 °C pendant 2 minutes. Homogénéisez à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 1 minute.

Débarrassez dans un récipient et faites refroidir rapidement au réfrigérateur. Laissez maturer à +4 °C pendant 4 à 12 heures minimum.

Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur.

Débarrassez en bac à glace, lissez la surface et surgelez à −35 °C avant de stocker à −20 °C.

1/9 - 100
LACOR
INOX

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
40 minutes

Maturation
4 à 12 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Chinois
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
32 g de poudre de lait à 0 % de MG
150 g de saccharose
5 g de stabilisateur
518 g de lait entier à 3,6 % de MG
200 g de crème liquide à 35 % de MG
45 g de sucre inverti
40 g de jaunes d'œufs
40 g de pâte de cacao
75 g de chocolat de couverture Caraïbes 66 %
50 g de liqueur de chocolat (facultatif)

Mélangez le lait en poudre, le saccharose et le stabilisateur. Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et le sucre inverti.

À 35 °C, ajoutez le mélange saccharose, stabilisateur et lait en poudre. À 40 °C, ajoutez les jaunes d'œufs. Poursuivez la cuisson à 85 °C pendant environ 1 minute. Incorporez la pâte de cacao et le chocolat de couverture préalablement fondu au bain-marie. Mixez puis chinoisez.

Débarrassez dans un récipient et faites refroidir rapidement au réfrigérateur. Laissez maturer 4 à 12 heures minimum.

Ajoutez si vous le souhaitez la liqueur de chocolat et mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur.

Débarrassez en bac à glace, lissez la surface et surgelez à –35 °C avant de stocker à –20 °C.

1/9-100
L'AGOR
INOX

Granité à l'alcool de poire

Pour 8 personnes

Préparation
10 minutes

Cuisson
5 minutes

Congélation
2 à 3 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Fouet
Louche
Bac à glace

Ingrédients
1 litre d'eau
250 g de saccharose
½ citron
20 cl d'alcool de poire

1 • Dans une casserole, mettez l'eau et le saccharose. Portez à ébullition pour obtenir un sirop.

4 • Puis versez l'alcool de poire dans le sirop bien froid.

5 • Débarrassez dans un récipient et mettez au congélateur.

2 • Versez le sirop dans un saladier et faites refroidir au réfrigérateur.

3 • Ajoutez le jus de citron.

6 • À l'aide d'une fourchette, grattez la glace en formation au cours de la congélation. Remettez au congélateur. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à l'obtention du granité.

7 • Mettez en bac et réservez au congélateur.

Sorbet exotique

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
40 minutes

Maturation
4 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
334 g de mangues
167 g de bananes
75 g de kiwis
50 g de glucose atomisé
14 g de dextrose
3 g de stabilisateur
135 g de saccharose
143 g d'eau
67 g de pulpe de fruits de la passion

1 • Pelez et coupez les fruits en morceaux.

4 • Ajoutez les bananes, cuisez-les 1 minute minimum pour détruire l'enzyme responsable du noircissement.

2 • Mélangez les poudres ensemble : glucose atomisé, dextrose, stabilisateur et saccharose.

3 • Dans une casserole, faites chauffer l'eau.
À 40 °C, ajoutez les poudres et portez à ébullition.

5 • Débarrassez dans un saladier et mixez avec un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une purée.

6 • Ajoutez les morceaux de mangue et la pulpe de fruits de la passion.

Sorbet exotique (suite)

7 • Mixez 2 minutes avant d'ajouter les rondelles de kiwi. Mixez une dernière fois légèrement pour ne pas libérer l'âpreté des grains du kiwi.

8 • Débarrassez dans un récipient et faites refroidir rapidement au réfrigérateur. Laissez maturer 4 heures minimum.

9 • Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur.

10 • Débarrassez en bac à glace, lissez la surface et surgelez à -35 °C avant de stocker à -20 °C.

ORANGES GIVRÉES

Pour 8 personnes

Préparation
40 minutes

Congélation
20 minutes

Maturation
4 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Chinois
Thermomètre
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients

COQUES
8 oranges
25 cl de sirop à imbibage 1260 °D

SORBET ORANGE
38 g de glucose atomisé
13 g de dextrose
5 g de stabilisateur
15 g de poudre de lait à 0 % de MG
154,5 g de saccharose
687 g d'eau
705 g de jus d'orange frais

COQUES

Lavez et coupez le chapeau et le pied des oranges. Pressez légèrement les fruits pour faciliter l'évidage. Évidez les oranges à l'aide d'une cuillère à soupe et passez du sirop pour isoler l'amertume de la peau blanche. Réservez au congélateur. Pressez et chinoisez la pulpe d'orange récupérée. Réservez pour le sorbet.

SORBET ORANGE

Mélangez les poudres ensemble : glucose atomisé, dextrose, stabilisateur, poudre de lait et saccharose. Dans une casserole, faites chauffer l'eau. À 40 °C, ajoutez les poudres et portez à ébullition. Versez le jus d'orange. Mixez et faites refroidir au réfrigérateur. Laissez maturer 4 heures minimum. Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur. Débarrassez en bac à glace et surgelez à −35 °C avant de stocker à −20 °C.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Vous pouvez remplacer les oranges par des citrons et un sorbet citron **(voir recette p. 632)** pour préparer des citrons givrés.

• Ici, la poudre de lait est facultative, elle permet d'obtenir un sorbet opaque et de stabiliser l'eau.

SORBET CITRON

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
30 minutes

Maturation
4 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
35 g de glucose atomisé
25,5 g de dextrose
5 g de stabilisateur
9 g de poudre de lait à 0 % de MG
191 g de saccharose
398 g d'eau
332 g de jus de citron jaune

Mélangez les poudres ensemble : glucose atomisé, dextrose, stabilisateur, poudre de lait et saccharose.

Dans une casserole, faites chauffer l'eau. À 40 °C, ajoutez les poudres et portez à ébullition. Versez le jus de citron. Mixez et faites refroidir au réfrigérateur. Laissez maturer 4 heures minimum.

Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur.

Débarrassez en bac à glace, lissez la surface et surgelez à −35 °C avant de stocker à −20 °C.

1/3-100
LACOR
INOX

SORBET PLEIN FRUIT FRAMBOISE

(SANS STABILISATEUR)

Pour 6 à 8 personnes

Préparation
30 minutes

Maturation
2 heures

Conservation
1 semaine

Matériel
Thermomètre
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Bac à glace

Ingrédients
75 g de saccharose
8 g de dextrose
17 g de glucose atomisé
100 g d'eau
667 g de pulpe de framboises
33 g de jus de citron jaune

Mélangez le saccharose, le dextrose et le glucose.

Dans une casserole, faites chauffer l'eau. À 40 °C, ajoutez les poudres et portez à ébullition. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur.

Ajoutez la pulpe de framboises, le jus de citron et mixez. Laissez maturer 2 heures minimum.

Mixez de nouveau avant de mettre en turbine. Suivez les indications du constructeur.

Débarrassez en bac à glace et surgelez à -35 °C avant de stocker à -20 °C.

PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ

Pour 8 personnes

Préparation
35 minutes

Cuisson
25 minutes

Congélation
4 heures au minimum

Conservation
2 semaines

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Chinois
Fouet
Thermomètre
Moule carré de 16 cm de côté et 4 cm de hauteur
Pinceau

Ingrédients

BISCUIT
100 g d'œufs entiers
30 g de sucre
30 g de miel
50 g de farine
10 g de poudre d'amandes

SIROP D'IMBIBAGE AU CAFÉ
100 g de café fort
50 g de sucre
10 g de rhum brun (facultatif)

PARFAIT CAFÉ
½ gousse de vanille
40 g de café en grains
150 g de lait entier
150 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
200 g de crème fouettée

BISCUIT
Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les œufs avec le sucre et le miel comme une génoise. À l'aide d'une maryse, incorporez la farine et la poudre d'amandes tamisées. Versez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 25 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE AU CAFÉ
Dans une casserole, faites chauffer le café avec le sucre. Ajoutez le rhum lorsque le sirop de café a refroidi.

PARFAIT CAFÉ
Dans une casserole, faites infuser la gousse de vanille fendue en deux et grattée avec les grains de café concassés dans le lait. Chinoisez et complétez avec du lait pour retrouver 150 g. À l'aide d'un fouet, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez un peu de lait aromatisé chaud sur les jaunes d'œufs blanchis puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à 85 °C. Mettez dans la cuve du robot muni du fouet et laissez monter jusqu'à complet refroidissement. Incorporez délicatement la crème fouettée puis versez-la dans le moule carré.

MONTAGE
Détaillez un carré de 15 cm de côté dans le biscuit. Imbibez-le de sirop au café et posez-le sur le parfait dans le moule. Réservez au congélateur pendant 4 heures au minimum. Démoulez le parfait et décorez-le selon vos envies : avec un décor en chocolat lacté mis au point (voir techniques p. 570 et 572) étalé sur une feuille Rhodoïd puis détaillé selon la forme souhaitée avant complète cristallisation, de la chantilly, des grains de café en chocolat…

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Pour un parfait aux fruits, remplacez le lait par de la pulpe de fruits.

• Pour un parfait avec de l'alcool, remplacez le lait par de l'eau pour faire un sirop et ajoutez au mélange final 15 % d'alcool de votre choix à la crème fouettée.

• Pour une meilleure tenue au moment de servir, vous pouvez ajouter 3 g de gélatine juste après la cuisson à 85 °C et avant refroidissement au batteur.

• Pour plus d'arôme, vous pouvez torréfier les grains de café au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes avant l'infusion.

NOUGAT GLACÉ

Pour 8 personnes

Préparation
40 minutes

Cuisson
25 minutes

Congélation
4 heures

Conservation
2 semaines

Matériel
Batteur
Tamis
Thermomètre
Robot pâtissier
Cadre 15 cm × 25 cm et 6 cm de hauteur
Pinceau
Poche + douille cannelée
Chalumeau

Ingrédients

BISCUIT AU MIEL
80 g de jaunes d'œufs
85 g de sucre
30 g de miel
120 g de blancs d'œufs
100 g de farine
25 g de poudre d'amandes

APPAREIL À NOUGAT
100 g d'amandes grillées concassées
50 g de sucre
165 g de miel
100 g de blancs d'œufs
1 gousse de vanille
Quantité suffisante d'anis en poudre
3,5 g de gélatine en feuilles
230 g de crème liquide à 35 % de MG
42 g de Grand Marnier
35 g de pistaches entières
35 g d'écorces d'orange confites
70 g de fruits confits

MERINGUE ITALIENNE
50 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
40 g d'eau

SIROP GRAND MARNIER
150 g d'eau
50 g de sucre
5 g de Grand Marnier

FINITION
Quelques fruits frais ou confits de votre choix

BISCUIT AU MIEL
À l'aide du batteur, blanchissez les jaunes d'œufs avec 70 g de sucre puis le miel. Montez les blancs d'œufs fermes avec 15 g de sucre. Incorporez délicatement, à l'aide d'une maryse, le premier appareil aux blancs montés sucrés. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes préalablement tamisées. Versez sur plaque de cuisson (30 cm × 40 cm) recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 10 minutes. Réservez.

APPAREIL À NOUGAT
Répartissez sur une plaque les amandes et faites-les torréfier 15 minutes à 150 °C (th. 5). Une fois refroidies, concassez-les grossièrement. Dans une casserole, faites cuire le sucre à 110 °C. Dans une autre casserole, faites bouillir le miel. Versez le miel puis le sucre cuit sur les blancs d'œufs préalablement montés au batteur pour obtenir une meringue italienne. Ajoutez les grains de la gousse de vanille fendue en deux et grattée et l'anis en poudre puis la gélatine fondue et essorée. Montez la crème liquide puis ajoutez le Grand Marnier. À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement à la meringue refroidie. Ajoutez les pistaches entières, les écorces d'orange coupées en dés et les fruits confits.

MERINGUE ITALIENNE
Préparez une meringue italienne (voir recette p. 232).

SIROP GRAND MARNIER
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez refroidir avant d'ajouter l'alcool.

MONTAGE
Détaillez 2 rectangles de biscuit au miel aux dimensions du cadre. Imbibez-les de sirop Grand Marnier. Placez dans le cadre une première tranche de biscuit, moulez l'appareil à nougat puis posez le second biscuit. Mettez au congélateur pendant 4 heures. Mettez la meringue italienne en poche munie de la douille cannelée, décorez l'entremets. Avec le chalumeau, brûlez légèrement la meringue. Ajoutez quelques fruits en guise de décor au moment de servir.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

La crème au contact de l'alcool a tendance à se resserrer. Veillez donc à ce que la crème soit suffisamment souple pour parfaire le mélange entre les deux appareils.

OMELETTE NORVÉGIENNE

Pour 8 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
15 minutes

Maturation
4 heures

Congélation
4 heures

Conservation
15 jours

Matériel
Batteur
Tamis
Thermomètre
Chinois
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Cercle de 16 cm de Ø et 4 cm de hauteur
Pinceau
Poche + douille unie de 10 mm de Ø
Palette

Ingrédients

BISCUIT CUILLÈRE
40 g de jaunes d'œufs
43 g de sucre
15 g de miel
60 g de blancs d'œufs
50 g de farine tamisée
12 g de poudre d'amandes

SIROP D'IMBIBAGE
125 g d'eau
125 g de sucre
35 g de Calvados

GLACE À LA VANILLE
534 g de lait entier
150 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille
41 g de poudre de lait à 0 % de MG
134 g de saccharose
33 g de glucose atomisé
17 g de dextrose
5 g de stabilisateur
73 g de jaunes d'œufs

OMELETTE DE FINITION
150 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs

FINITION
100 g d'amandes effilées
100 g de sucre glace
Quantité suffisante d'alcool de flambage (Grand Marnier, Calvados, liqueur)

BISCUIT CUILLÈRE
Montez au batteur les jaunes d'œufs avec 35 g de sucre et le miel. Montez les blancs d'œufs avec les 8 g de sucre restants. Incorporez le premier appareil puis ajoutez la farine et la poudre d'amandes tamisées. Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant environ 10 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE
Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre. Ajoutez le Calvados lorsque le sirop est froid.

GLACE À LA VANILLE
Préparez la glace à la vanille (voir recette p. 618). Laissez maturer à +4 °C pendant 4 heures minimum. Mixez de nouveau avant de mettre en turbine.

OMELETTE DE FINITION
Montez au batteur les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporez délicatement les jaunes d'œufs préalablement battus.

MONTAGE
Lorsque le biscuit est refroidi, détaillez-le en 2 disques de 16 cm de diamètre. Placez un premier disque au fond du cercle de 16 cm de diamètre. Imbibez-le à l'aide d'un pinceau et moulez la glace à vanille par-dessus. Posez le second disque de biscuit cuillère imbibé. Réservez au congélateur pendant 4 heures. À l'aide d'une palette ou d'une poche, dressez l'omelette de finition sur l'entremets congelé. Parsemez d'amandes effilées grillées et saupoudrez de sucre glace puis passez rapidement à four très chaud à 250 °C (th. 8/9), juste le temps d'obtenir une légère coloration. Réservez au congélateur avant dégustation.
Au moment de servir, faites chauffer l'alcool choisi dans une petite casserole. Faites-le flamber avant de le verser sur l'omelette posée sur un plat de service qui ne craint pas les flammes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Veillez à utiliser un plat ou une assiette creuse de service résistants aux flammes pour ne pas risquer de mettre le feu à votre table.

• Vous pouvez remplacer la finition omelette par une meringue italienne (voir recette p. 232).

PROFITEROLES

Pour 8 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
25 minutes

Maturation
4 heures

Congélation
1 heure

Conservation
15 jours

Matériel
Tamis
Poches + douille unie de 10 mm de Ø + douille cannelée
Thermomètre
Chinois
Mixeur plongeant
Turbine à glace

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
70 g d'eau
60 g de lait
1 g de sel
5 g de sucre (facultatif)
50 g de beurre
75 g de farine
125 g d'œufs
Quantité suffisante de sucre en grains
Quantité suffisante d'amandes hachées

GLACE À LA VANILLE
534 g de lait entier
150 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille
41 g de poudre de lait à 0 % de MG
134 g de saccharose
33 g de glucose atomisé
17 g de dextrose
5 g de stabilisateur
73 g de jaunes d'œufs

SAUCE AU CHOCOLAT
125 g de crème liquide à 35 % de MG
75 g d'eau
95 g de sucre
40 g de cacao en poudre
12 g de glucose
95 g de chocolat 70 %

PÂTE À CHOUX

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits dés. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois puis mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention de la panade. Desséchez la panade 10 secondes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Débarrassez dans un cul-de-poule pour stopper la cuisson. Incorporez les œufs, préalablement battus, au fur et à mesure. Vérifiez la consistance de la pâte avec la spatule. Si vous tracez un sillon, il doit se refermer lentement. Rectifiez si besoin, en ajoutant des œufs. À l'aide de la poche munie de la douille de 10 mm de diamètre, dressez environ une quarantaine de petits choux (soit 4 à 5 choux par personne) sur une plaque antiadhésive. Parsemez d'amandes et de sucre en grains avant d'enfourner à 190 °C (th. 6/7) pendant 25 minutes.

GLACE À LA VANILLE

Préparez la glace à la vanille (voir recette p. 618). Laissez maturer à +4 °C pendant 4 heures minimum. Mixez de nouveau avant de mettre en turbine.

SAUCE AU CHOCOLAT

Dans une casserole, faites bouillir la crème avec l'eau, le sucre, le cacao et le glucose. Versez sur le chocolat et détendez-le comme une ganache. Réservez.

MONTAGE

Coupez les choux refroidis en deux (un tiers – deux tiers). Remplissez une poche munie d'une douille cannelée de glace à la vanille et garnissez généreusement le corps des choux en faisant de belles rosaces. Réservez au congélateur avant de servir. Prévoyez environ 40 g de sauce au chocolat par personne.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

• Préparez de préférence les choux dès la veille.

• Vous pouvez congeler les choux coupés, ainsi la glace fondra moins vite lors du dressage.

VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE

Pour 8 personnes

Préparation
3 heures

Cuisson
1 h 30

Maturation
6 heures au minimum

Congélation
1 heure

Conservation
15 jours

Matériel
Robot pâtissier
Tamis
Tapis silicone
Poches + douilles cannelées + douille unie de 10 mm de Ø + douille saint-honoré
Moule en silicone de 16 cm de Ø
Thermomètre
Mixeur plongeant
Turbine à glace
Chinois
Fouet
Cercle de 18 cm de Ø

Ingrédients

MERINGUE FRANÇAISE
100 g de blancs d'œufs
175 g de sucre semoule
25 g de sucre glace

COULIS DE FRAMBOISE
115 g de pulpe de framboises
10 g de sucre
13 g de sucre inverti
7 g de crème de framboise ou de kirsch

SORBET PLEIN FRUIT FRAMBOISE
170 g de sucre
30 g de glucose atomisé
6 g de stabilisateur
200 g d'eau
650 g de pulpe de framboises
20 g de jus de citron jaune

GLACE À LA VANILLE
534 g de lait entier
150 g de crème liquide à 35 % de MG
1 gousse de vanille
41 g de poudre de lait à 0 % de MG
134 g de saccharose
33 g de glucose atomisé
17 g de dextrose
5 g de stabilisateur
73 g de jaunes d'œufs

GLAÇAGE À LA FRAMBOISE
100 g de nappage blond
10 g de glucose cristal
30 g de purée de framboises
Quantité suffisante de colorant alimentaire

CRÈME CHANTILLY
150 g de crème liquide à 35 % de MG
75 g de mascarpone
45 g de sucre glace
½ gousse de vanille

MERINGUE FRANÇAISE
Préparez la meringue française (voir recette p. 234). À l'aide d'une poche munie de la douille unie, dressez le fond en un disque de 18 cm de diamètre et les coques en forme de larmes d'environ 5 cm sur une plaque recouverte d'un tapis silicone. Enfournez 1 h 30 à 100 °C (th. 3/4).

COULIS DE FRAMBOISE
Mélangez avec une maryse la pulpe de framboises avec les sucres puis la crème de framboise. Coulez dans le moule en silicone pour obtenir un palet de 16 cm de diamètre. Réservez au congélateur jusqu'au montage.

SORBET PLEIN FRUIT FRAMBOISE
Préparez le sorbet (voir recette p. 634). Mélangez 50 g de sucre, le glucose et le stabilisateur. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le reste de sucre pour obtenir un sirop. À 40 °C, ajoutez les poudres et portez à ébullition. Ajoutez la pulpe de framboises, le jus de citron et mixez. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur puis laissez maturer 2 heures minimum. Mixez de nouveau avant de mettre en turbine.

GLACE À LA VANILLE
Préparez la glace à la vanille (voir recette p. 618). Laissez maturer à +4 °C pendant 4 heures minimum. Mixez de nouveau avant de mettre en turbine.

GLAÇAGE À LA FRAMBOISE
Mixez tous les ingrédients tempérés à 20 °C afin d'émulsionner l'ensemble. Chinoisez et réservez.

CRÈME CHANTILLY MASCARPONE
Préparez la chantilly en montant la crème liquide avec le mascarpone (voir recette p. 201).

MONTAGE
Déposez le fond de meringue au fond du cercle. Garnissez de glace à la vanille jusqu'à mi-hauteur du cercle, posez le palet de coulis congelé et complétez avec le sorbet framboise à hauteur du cercle. Réservez au congélateur pendant 1 heure. Décerclez et décorez tout autour sur le dessus à l'aide de poches munies de douilles cannelées en alternant des rosaces de sorbet framboise et des rosaces de crème Chantilly. Collez tout autour de l'entremets les coques de meringue et pochez, à l'aide de la douille saint-honoré, entre chacune d'elle de la chantilly. Coulez délicatement le glaçage framboise sur le dessus et décorez de quelques framboises fraîches avant de servir.

ANNEXES

LEXIQUE

A

ABAISSER
Étendre au rouleau un morceau de pâte, pour obtenir une abaisse à l'épaisseur et à la forme voulue.

ABRICOTER
Étendre au pinceau sur une préparation une couche de nappage, de confiture d'abricots ou de gelée de groseille, lui donnant ainsi du brillant, du fini et de la saveur. L'abricotage protège de l'oxydation en isolant du contact de l'air.

APPAREIL
Mélange d'ingrédients prêts à subir la cuisson.

ARASER
Enlever du moule l'excédent de pâte ou les coulures de chocolat.

B

BAIN-MARIE
Ustensile rempli d'eau, dans lequel on place un récipient contenant une préparation à maintenir à une certaine température, à chauffer progressivement ou à faire fondre.

BEURRE CLARIFIÉ
Beurre chauffé, que l'on fond et décante pour séparer les impuretés comme la caséine, les résidus de petit lait et l'eau. Il résiste alors mieux aux hautes températures et se conserve plus longtemps.

BEURRE (EN) POMMADE
Beurre ramolli, travaillé à la spatule jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade (texture lisse et souple), phase préparatoire au crémage.

BEURRER UN PÂTON OU UN MOULE
– Ajouter du beurre à une pâte, à la détrempe du feuilletage ou du croissant.
– Enduire de beurre l'intérieur d'un moule, d'un cercle ou d'un autre ustensile, afin de prévenir l'adhérence de la pâte.

BLANCHIR
Travailler au fouet un mélange de jaunes d'œufs ou d'œufs entiers avec du sucre.

BOULER
Travailler une pâte par un mouvement circulaire du creux de la main pour obtenir une boule.

BROYER
Concasser et écraser pour réduire en poudre ou en pâte.

BRÛLER
On dit :
– Brûler les jaunes d'œufs quand le mélange avec le sucre ne prend pas aussitôt.
– Brûler une pâte quand elle manque d'eau.
– Brûler une préparation quand elle a dépassé le point de cuisson.

C

CARAMÉLISER
– Caraméliser un sucre et obtenir du caramel blond.
– Napper de caramel.
– Chemiser l'intérieur d'un moule de sucre cuit au caramel ou de caramel décuit.
– Brûler du sucre au fer rouge ou au chalumeau sur des crèmes ou des gâteaux.

CHABLONNER
Déposer sur un biscuit une fine couche imperméable de chocolat fondu ou de pâte à glacer pour le solidifier, ce qui en facilite la découpe.

CHARGER
Remplir le fond d'une tarte, préalablement recouvert de papier sulfurisé ou de film alimentaire thermorésistant, avec des billes de cuisson en céramique ou des haricots secs pour mener une cuisson « à blanc ».

CHEMISER
– Appliquer à l'intérieur d'un moule une couche de pâte, de beurre, de farine, de chocolat, de glace, de papier, de biscuit, avant de le remplir d'une autre composition.
– Au démoulage, on obtient une préparation recouverte d'une « chemise ».

CHINOISER
Passer un liquide au travers d'un chinois – une passoire conique appelée aussi « chinois étamine » –, afin de le débarrasser de ses impuretés.

CHIQUETER
Taillader et marquer au couteau ou à la pince à chiqueter le tour d'une pièce de feuilletage avant sa cuisson, en vue d'un développement plus régulier.

CLARIFIER
– Rendre limpide un sirop ou une gelée.
– Séparer le beurre de ses autres composants.
– Séparer le blanc du jaune d'œuf.

CORNE
Petite spatule plate, souple et sans manche, en plastique alimentaire. Son côté arrondi et son autre côté plat sont adaptables à toute forme de récipient.

CORNER
Se servir d'une corne pour couper une pâte, garnir, lisser, racler, transvaser ou débarrasser totalement une préparation d'un récipient. Corner facilite le nettoyage.

CORPS
État d'une pâte après pétrissage. Le corps s'apprécie par sa tenue, son élasticité, sa résistance à l'extension comme à la compression. Il est directement lié à la qualité du gluten dans la farine.

COUCHER
Dresser sur plaque et à la poche de la pâte à choux et, parmi d'autres, des meringues ou des petits fours.

CRÈME CHANTILLY
Sa dénomination est réservée à une crème fouettée à 30 % au moins de matière grasse n'ayant fait l'objet d'aucune autre addition que de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné), et d'éventuels aromatisants naturels.

CRÉMER
Mélanger le sucre et le beurre pour l'obtention d'un mélange souple et onctueux.

CRISTALLISER
Cristalliser le beurre de cacao contenu dans le chocolat rend la couverture brillante et croquante, le moulage et le démoulage faciles. Il faut le tempérer – le rendre liquide, le refroidir et le réchauffer à nouveau, pour le stabiliser et le rendre facile à travailler.

CROÛTER
Mettre une pâte à sécher à l'air libre ou en étuve afin d'obtenir une surface résistante – sur des macarons, par exemple.

CUIRE À LA NAPPE
Cuire jusqu'à ce que la préparation recouvre de façon homogène la spatule, on dit qu'elle la nappe. Pour la crème anglaise, la température est de 83 à 85 °C (elle ne doit pas bouillir).

D

DÉCUIRE
Ajouter une petite quantité d'eau ou d'un autre liquide à une cuisson de sucre, afin de la ramener à une température plus basse.

DÉMOULER
Sortir avec précaution une préparation d'un moule (génoise, glace, chocolat…).

DESSÉCHER
Faire évaporer l'humidité d'une préparation dans une étuve ou dans un four.

DÉTAILLER
Découper une abaisse de pâte (feuilletage, pâte d'amandes…) à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

DÉTENDRE
Ajouter à un mélange un liquide ou un ingrédient propice à le rendre plus souple afin de faciliter sa cuisson.

DÉTREMPE
Mélange de farine, d'eau et de sel en vue de la fabrication d'une pâte feuilletée ou à croissants.

DORER
– Étaler de la dorure, mélange d'œufs et de lait, à l'aide d'un pinceau.
– Déposer un paillon d'or sur des palets au chocolat ou sur des motifs décoratifs.

DOUBLER
Glisser une seconde plaque sous la première dans le four, pour conserver aux préparations leur moelleux et éviter qu'elles ne « ferrent » (brûlent par le dessous) lors de la cuisson.

DRESSER
– Disposer harmonieusement une pièce ou des gâteaux sur un plat de présentation.
– Placer des découpes de pâte sur une plaque.
– Déposer une pâte à gâteaux sur une plaque, à la poche à douille et dans la forme voulue.

E

ÉBARBER
Supprimer les parties irrégulières en excédent après démoulage, sur un gâteau ou une pièce en chocolat.

ÉCUMER
Enlever l'écume (les impuretés) qui se forme en surface sur les sirops en ébullition, les confitures, les gelées, le beurre clarifié…

ÉMULSION
Mêler et rendre homogènes deux corps qui ne sont pas naturellement miscibles.

ENROBER
Recouvrir entièrement d'une couche d'une certaine épaisseur de chocolat, de fondant, de sucre cuit, de caramel.

F

FAÇONNER
Donner une forme ou un aspect particulier à une pâte, à une préparation.

FARINER (OU FLEURER)
Saupoudrer un moule ou une plaque préalablement beurrés – ou une pâte – d'une fine couche de farine pour les empêcher de coller. Le fleurage est plus léger.

FESTONNER
Orner de dentelures arrondies.

FONCER (FONÇAGE)
Garnir l'intérieur d'un moule ou d'un cercle à tarte d'une abaisse de pâte.

FONTAINE
Puits de farine disposé en cercle, dans lequel on incorpore les ingrédients liquides d'une pâte avant de les mélanger.

FRASER (OU FRAISER)
Pousser et écraser la pâte devant soi avec la paume de la main, de façon à la lisser sans lui donner de corps, tout en y incorporant la matière grasse non mélangée.

G

GARNIR
– Remplir une poche, un moule.
– Fourrer un chou, une pâtisserie.

GLACER
– Recouvrir un gâteau ou un entremets d'un glaçage, d'un nappage, d'un fondant ou d'un sorbet.
– Saupoudrer une pâtisserie de sucre glace pour la faire caraméliser au four, ou la napper d'un sirop pour lui donner du brillant.

GRAINER
Se dissocier en grains, comme les blancs d'œufs non serrés ou la crème anglaise ratée.

GRAISSER
Graisser un moule (voir beurrer).

H

HACHER
Couper menu à l'aide d'un couteau ou d'un hachoir (des fruits confits, par exemple).

I

IMBIBER
Mouiller en plusieurs fois et faire pénétrer dans une préparation un sirop, de l'alcool (voir punchage), du lait.

INCORPORER
Mélanger un élément à un autre.

INTÉRIEUR
Pâte, préparation de chocolaterie, appareil ou ganache destinés à être enrobés de couverture.

M

MACARONNER
Travailler la pâte à la spatule souple en ramenant le dessous dessus, tout en la lissant jusqu'à ce qu'elle fasse le ruban, comme une crème dessert.

MARBRAGE
– Glaçage décoratif au fondant, au chocolat ou à la gelée, veiné d'un glaçage de couleur différente rappelant le marbre.
– Effet du beurre mal réparti dans une détrempe.

MASQUER
Recouvrir un entremets de crème, de pâte d'amandes ou de chocolat fondu, par exemple, pour le décorer sans en révéler le cœur.

MASSE
Pâte compacte entrant dans une préparation de pâtisserie ou de confiserie.

MASSER
Faire cristalliser un sirop ou une cuisson de sucre.
(Parfois involontairement : on dit alors « faire tourner ».)

MERINGUER
– Incorporer le sucre en plusieurs fois, pour éviter le grainage dans les blancs montés en neige.
– Décorer une préparation de meringue.

MOUILLURE
Récipient contenant de l'eau, destiné à recevoir le pinceau à mouillure ou la fourchette à rayer.

N

NAPPE
Voir « cuire à la nappe ».

NAPPER
Recouvrir généreusement d'un appareil semi-liquide froid ou chaud. On nappe une préparation par vagues, d'un mouvement de la main, à l'aide d'une cuillère ou d'un pinceau pour les fruits.

P

PANADE
Préparation à base d'eau, de farine, de sel et de matière grasse servant à la confection de la pâte à choux.

PARER
Débarrasser une préparation, ou l'une de ses matières premières, de ses parties inutiles, inconsommables ou inesthétiques.

PASTEURISATION
– Procédé thermique de conservation des aliments permettant de détruire les germes pathogènes, au cours duquel le produit est chauffé, selon sa nature, à moins de 100 °C, puis brusquement refroidi.
– Pasteurisation basse : 60 à 65 °C pendant 30 minutes.
– Pasteurisation haute : 80 à 85 °C pendant 3 minutes.
– Pasteurisation accélérée : 92 à 95 °C pendant 1 seconde.
– Refroidissement instantané : 4 à 6 °C.

PÂTON
Détrempe de feuilletage ou de croissant dans laquelle a été incorporé le beurre de tourage.

PÉTRIR
Mélanger, malaxer, travailler les différents éléments d'une préparation contenant de la farine, afin d'obtenir une pâte homogène avec du corps.

PINCER
Former, avec les doigts ou une pince à tarte, des petites crêtes sur le rebord d'une tarte. C'est un décor, mais aussi un élément de cuisson. Dans le four, elles vont rapidement se colorer et durcir, assurant le maintien du tour.

PIQUER
Pratiquer, à l'aide d'un couteau, d'une fourchette ou d'une roulette, des petits trous dans une abaisse de feuilletage, dans le fond d'une tarte, pour la cuire à blanc en l'empêchant de gonfler ou de rétrécir. Cela ne concerne pas les pâtes dans lesquelles on coule des éléments liquides, tel le flan.

POINTAGE (OU PIQUAGE)
Première pousse (voir plus loin) ou fermentation d'une pâte sous l'effet de la levure biologique, qui fixe les arômes entre l'étape du pétrissage et du façonnage, lui-même suivi d'un temps d'apprêt.

POUSSE
Développement d'une pâte au four sous l'action de la levure biologique, de la levure chimique, ou du fait de sa composition.

PUNCHER
Imbiber d'alcool ou de sirop alcoolisé (voir imbiber).

R

RABATTRE OU ROMPRE
Replier la pâte plusieurs fois sur elle-même après le pointage, en la pressant pour la dégazer et réactiver sa fermentation.

RAYER
Inciser de motifs décoratifs, à la pointe d'un couteau, l'extérieur d'une pâte dorée avant cuisson.

RESSUAGE
Étape suivant le défournement : après la cuisson, en refroidissant, la pâte « ressue » – elle restitue de la vapeur. Poser le gâteau sur une grille permet de lui conserver son moelleux tout en lui évitant de ramollir.

ROGNURES
Chutes de pâte après le fonçage ou la découpe, en particulier de pièces de feuilletage.

RUBAN
Préparation suffisamment montée au fouet pour se replier sur elle-même comme un ruban, avant de retomber lentement.

S

SABLER
Malaxer légèrement à sec le beurre et la farine du bout des doigts, pour obtenir une texture sableuse lors du pétrissage de certaines pâtes.

SANGLER
– Garnir un moule d'une préparation glacée, dans un entourage de glaçons pilés et de sel, pour la faire prendre.
– Faire glacer un mélange en sorbetière, au réfrigérateur.
– Faire refroidir un récipient au congélateur avant une préparation.

SERRER
– Presser une pâte levée afin d'en expulser le gaz.
– Fouetter un composant plus rapidement en fin de montage pour renforcer sa tenue.
– Compacter à l'excès une pâte levée.

T

TABLER (METTRE AU POINT)
Faire refroidir une couverture de chocolat sur un marbre, avant de la travailler à la palette pour obtenir une cristallisation parfaite.

TAMISER
Passer une matière première en poudre au travers d'un tamis pour en ôter les impuretés, les grains ou les grumeaux.

TANT POUR TANT
Mélange à poids égal de sucre glace ou semoule, et de poudre d'amandes.

TOURER
Abaisser un pâton de feuilletage en un rectangle régulier, puis le plier en trois ou en quatre.

V

VANNER
– Remuer une crème, un appareil, une gelée à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, pour les rendre homogènes et les empêcher de former une peau.
– Empêcher la crème de tourner ou d'attacher.

INDEX

A

Acide citrique, 47
Additifs alimentaires, 47-49
Agar-agar, 47
Alliance de saveurs, 518-519
Amande, 44
Amandes et noisettes caramélisées au chocolat, 537
Amidon et fécule, 43
Ananas-basilic thaï, 454
Arômes, 49

B

Beurre de cacao, 41
Beurre, 35
Biarritz, 328
Bichons, 78
Biscuit cuillère, 222
Biscuit Joconde, 217
Biscuit sacher, 214
Biscuit sans farine au chocolat, 226
Bonbons gélifiés, 540
Brioche feuilletée, 149
Brioche Nanterre, 136
Brioche tressée, 138
Brownies, 306
Bûche banane-chocolat* NIVEAU 2, *476
Bûche café* NIVEAU 1, *474

C

Cacao en poudre, 40
Cacao, 40-41
Cake à la pistache et framboise, 294
Cake au chocolat, 290
Cake au citron, 288
Cake aux fruits confits, 280
Cake aux marrons, 296
Cake marbré, 286
Calibre des œufs, 37
Canelés, 304
Caramels au beurre salé, 532
Caroline chocolat mendiant, 496
Casse-noisette gianduja-caramel, 468
Chantilly, 201
Charlotte coco-passion* NIVEAU 2, *432
Charlotte vanille-fruits rouges* NIVEAU 1, *430
Chaussons aux pommes, 76
Cheesecake, 354
Chiqueter, 28
Chocolat, 40-41
Chouquettes, 164
Cigarettes en chocolat, 592
Cigarettes, 314
Clafoutis aux cerises, 362
Colorants, 48
Confiture d'abricots, 560
Confiture d'oranges, 558
Confiture de fraises, 554
Confiture de framboises, 552
Cookies, 330
Copeaux en chocolat, 594
Coques de macarons, 243
Cornet, 598
Correspondance degrés/thermostat pour le four, 51
Courbes de tempérage du chocolat, 568
Couronne des rois, 143
Coussin de la reine (Le), 460
Crème anglaise, 204
Crème au beurre, 202
Crème au caramel, 348
Crème brûlée, 350
Crème Chantilly, 201
Crème Chiboust, 206
Crème d'amande, 208
Crème de tartre, 47
Crème diplomate, 200
Crème fraîche épaisse, 34
Crème glacée au chocolat, 622
Crème liquide, 34
Crème mousseline, 198
Crème pâtissière, 196
Crêpes, 336
Croissants, 152
Croquembouche* NIVEAU 1, *486
Croquembouche à la nougatine de sésame aux éclats de grué de cacao* NIVEAU 2, *488
Cuisson du sucre, 516, 520

D

Dacquoises aux noix, 224
Damiers, 332
Décors en pâte d'amandes, 601
Dresser un éclair, 166

E

Éclair au café* NIVEAU 1, *172
Éclair au citron craquelin croustillant* NIVEAU 2, *174
Émulsifiants pour glace, 49
Entremets automne, 462
Entremets coing-gingembre, 464
Entremets ganache* NIVEAU 1, *442
Entremets ganache* NIVEAU 2, *444

Entremets griotte-mascarpone, 456
Éventails en chocolat, 593

F

Far breton, 372
Farine de blé, 42
Farine, 42-43
Fécule, 43
Feuille de transfert chocolat, 596
Financiers, 276
Flan, 364
Foncer une pâte (technique 1), 26
Foncer une pâte (technique 2), 29
Foncer une pâte par tamponnage, 25
Fondant, 169
Forêt blanche* NIVEAU 2, *396
Forêt noire* NIVEAU 1, *394
Fraisier* NIVEAU 1, *400
Fraisier* NIVEAU 2, *402

G

Galette à la frangipane* NIVEAU 1, *480
Galette pistache-griotte* NIVEAU 2, *482
Garnir un éclair, 168
Gâteau basque, 308
Gaufres, 338
Gélatine, 48
Génoise, 220
Giandujas, 586
Glace à la menthe fraîche, 614
Glace aux œufs vanille, 618
Glace caramel à la fleur de sel, 620
Glacer un éclair, 169
Glucose, 38
Granité à l'alcool de poire, 624
Grosse brioche à tête, 134
Guimauve, 534

I

Île flottante, 374

K

Kougelhopf, 146
Kouign amann, 160

L

Lait concentré sucré, 35
Lait en poudre, 35
Lait, 34
Langues de chat, 317
Le 55 FBG, W.H., 466
Levure biologique, 46
Levure chimique, 46

M

Macarons à la violette* NIVEAU 2, *255
Macarons avocat-mûre* NIVEAU 2, *259
Macarons café-noix de coco* NIVEAU 2, *247
Macarons caramel beurre salé* NIVEAU 1, *262
Macarons caramel, noix de macadamia et banane* NIVEAU 2, *263
Macarons cassis* NIVEAU 1, *254
Macarons chocolat au lait* NIVEAU 1, *264
Macarons chocolat noir* NIVEAU 1, *266
Macarons citron* NIVEAU 1, *260
Macarons fraise* NIVEAU 1, *252
Macarons framboise* NIVEAU 1, *250
Macarons mangue-passion* NIVEAU 2, *249
Macarons marron-mandarine* NIVEAU 2, *265
Macarons mûre-amande* NIVEAU 2, *257
Macarons myrtille* NIVEAU 1, *256
Macarons orange* NIVEAU 1, *248
Macarons pistache* NIVEAU 1, *258
Macarons poivron, framboise et chocolat* NIVEAU 2, *253
Macarons praliné, pêche et chocolat* NIVEAU 2, *267
Macarons réglisse* NIVEAU 1, *268
Macarons rose-litchi* NIVEAU 2, *251
Macarons thé au miel* NIVEAU 2, *261
Macarons truffe noire* NIVEAU 2, *269
Macarons vanille* NIVEAU 1, *246
Madeleines, 300
Mascarpone, 35
Meringue française, 234
Meringue italienne, 232
Meringue suisse, 236
Miel, 38
Mignardises pistache-griotte, 500
Millefeuille* NIVEAU 1, *406
Millefeuille* NIVEAU 2, *408
Mise au point du chocolat au bain-marie, 570
Mise au point du chocolat par tablage, 572
Moelleux au chocolat, 360
Moelleux financiers paris-brest, 502
Mojito, 506
Moka* NIVEAU 2, *450
Moka café* NIVEAU 1, *448
Mont-blanc* NIVEAU 1, *436
Mont-blanc rhubarbe-marron* NIVEAU 2, *438
Moulage de demi-œuf en chocolat, 574
Moulage tablette au chocolat, 576

Mousse au chocolat blanc, 346
Mousse au chocolat noir 70 %, 344

N

Noisette, 44
Noisettes caramélisées au chocolat, 537
Noix, 45
Nougat glacé, 638
Nougats, 526

O

Œufs à la neige, 374
Œufs, 37
Oléagineux, 44-45
Omelette norvégienne, 640
Opalines, 606
Opéra* NIVEAU 1, *388
Opéra* NIVEAU 2, *390
Oranges givrées, 630

P

Pain d'épice, 283
Pain de Gênes, 302
Pain perdu, 342
Pains au chocolat, 156
Pains au lait, 141
Pains aux raisins, 158
Palets or, 580
Palmiers, 80
Parfait glacé au café, 636
Paris-brest* NIVEAU 1, *184
Paris-brest* NIVEAU 2, *186
Pâte à brioche, 130
Pâte à choux, 162
Pâte à frire, 340
Pâte à sablé breton, 65
Pâte à tartiner caramel beurre salé, 524
Pâte à tartiner, 522
Pâte brisée, 64
Pâte d'amandes, 44, 387, 601
Pâte de cacao, 41
Pâte de duja, 547
Pâte feuilletée classique, 66
Pâte feuilletée inversée, 72
Pâte feuilletée rapide, 70
Pâte sablée, 62
Pâte sucrée, 60
Pâtes de fruits, 530
Pavlova, 367
Pectine, 48, 517
Petites brioches à tête, 132
Pistache, 45
Polonaise, 376
Poudre à crème, 43
Poudre à lever, 46
Praliné au caramel à sec, 548
Praliné par sablage, 550
Pralinés feuilletines, 584
Pralines roses, 545
Produits céréaliers, 42
Produits laitiers, 34-36
Produits sucrants, 38-39
Profiteroles, 642

Q

Quatre-quarts, 278

R

Régal du chef aux fruits rouges, 458
Religieuse au chocolat* NIVEAU 1, *178
Religieuse caramel-vanille* NIVEAU 2, *180
Religieuse vanille-framboise, 498
Remplir et utiliser une poche à douille, 30
Riz au lait, 352
Rochers coco, 326
Rochers, 578
Royal chocolat* NIVEAU 1, *412
Royal II* NIVEAU 2, *414

S

Sablés céréales, 324
Sablés diamant, 318
Sablés hollandais, 332
Sablés nantais, 322
Sablés poche, 320
Saint-honoré* NIVEAU 1, *418
Saint-honoré ananas-citron vert* NIVEAU 2, *420
Saisonnalité des fruits, 50
Savarin au chocolat* NIVEAU 2, *426
Savarin aux fruits* NIVEAU 1, *424
Sel, 47
Sorbet citron, 632
Sorbet exotique, 626
Sorbet plein fruit framboise (sans stabilisateur), 634
Soufflé, 370
Stabilisants et émulsifiants pour glace, 49
Sucettes framboise, 510
Sucettes passion, 508
Sucre inverti, 38
Sucre, 38-39
Sucres complets, 38

U

Utiliser un rouleau, 24
Utiliser une poche à douille, 30

T

Tableaux des équivalences, 51
Tarte au chocolat NIVEAU 1, *118*
Tarte au chocolat NIVEAU 2, *120*
Tarte au citron NIVEAU 1, *82*
Tarte au citron meringuée NIVEAU 2, *84*
Tarte aux abricots NIVEAU 1, *94*
Tarte aux abricots NIVEAU 2, *96*
Tarte aux fraises NIVEAU 1, *88*
Tarte aux fruits rouges NIVEAU 2, *90*
Tarte aux noix NIVEAU 1, *124*
Tarte aux noix NIVEAU 2, *126*
Tarte aux poires Bourdaloue NIVEAU 1, *106*
Tarte aux poires-pamplemousses NIVEAU 2, *108*
Tarte aux pommes NIVEAU 1, *100*
Tarte aux pommes NIVEAU 2, *102*
Tarte Tatin NIVEAU 1, *112*
Tarte Tatin NIVEAU 2, *114*
Tartelettes aux agrumes, 492
Tartelettes banane-chocolat, 504
Tartelettes citron-jasmin, 494
Températures de travail des chocolats, 568
Tiramisu, 356
Truffes, 582
Tuiles aux amandes, 312
Types de chocolat, 40
Types de sucre, 39

V

Vacherin vanille-framboise, 644

Y

Yaourts, 380

INDEX DES RECETTES DE NIVEAU 3 DES CHEFS ASSOCIÉS

Christophe Adam — **ÉCLAIR CAFÉ-MASCARPONE,** 176
Julien Alvarez — **MOKA,** 452
Nicolas Bacheyre — **TARTE ABRICOT ET LAVANDE,** 98
Ophélie Barès — **RÉINTERPRÉTATION ENTREMETS « GANACHE »,** 446
Nicolas Bernardé — **SAINT-HONORÉ AGRUMES,** 422
Nicolas Boussin — **BÛCHE FORÊT NOIRE,** 398
Christelle Brua — **BOURDALOUE,** 110
Yann Brys — **TOURBILLON,** 86
Frédéric Cassel — **CROQUEMBOUCHE,** 490
Gontran Cherrier — **GALETTE PAMPLEMOUSSE ROSE,** 484
Philippe Conticini — **PISTACHOUX,** 188
Yann Couvreur — **MILLEFEUILLE,** 410
Christophe Felder — **BÛCHE FONDANTE GIRLY,** 478
Christine Ferber — **CONFITURE D'ANANAS À LA VANILLE ET AU RHUM,** 556
Christine Ferber — **CONFITURE DE POMMES AU CARAMEL,** 562
Cédric Grolet — **TARTE AUX POMMES,** 104
Pierre Hermé — **BABA ISPAHAN,** 428
Jean-Paul Hévin — **TARTE AU CHOCOLAT « RENDEZ-VOUS »,** 122
Arnaud Larher — **LE FRAISIER,** 404
Gilles Marchal — **CHARLOTTE AUX MARRONS ET CLÉMENTINES CONFITES,** 434
Pierre Marcolini — **LE ROYAL,** 416
Carl Marletti — **TARTE AUX NOIX,** 128
Yann Menguy — **MONT-BLANC,** 440
Nina Métayer — **TARTE AUX FRUITS ROUGES,** 92
Christophe Michalak — **RELIGIEUSE CARAMEL,** 182
Angelo Musa — **IL ÉTAIT UNE FOIS L'OPÉRA,** 392
Philippe Urraca — **TARTE TATIN REVISITÉE,** 116

Remerciements

La photographe, Rina Nurra remercie
Un très grand merci à Stévy, Carlos, Edouard pour leur grande implication, leur talent, leurs idées et leur bonne humeur et pour avoir donné à ce projet « titanesque » les allures d'aventure humaine. Un grand merci à Régis, Claude, Alain, Bruno, le reste de l'équipe formidable des chefs pâtissiers de **FERRANDI Paris**. Un grand merci à Allyriane, jeune pâtissière en plein envol mais déjà dotée d'un regard juste, pour avoir prêté main forte à notre team de choc. Un grand merci à Audrey pour son aide précieuse, sa gentillesse et qui a mené l'organisation des prises de vue de main de maître. Un grand merci aux élèves de l'École qui ont participé de près ou de loin au projet : Lisandra, Lisa, Margot, Aurélien, Sandrine, Alba, Florent et pardon à ceux que j'ai oublié… Un grand merci à Clélia et Florence pour leur confiance et aussi et aussi… leur patience. Un grand merci à Multiblitz et MMF Pro pour leur aide et prêt de matériel.

L'éditeur remercie
Toutes les équipes qui ont travaillé sur cet ouvrage depuis un an et avec qui nous avons partagé le même souci d'excellence. Tous les professeurs et les élèves de **FERRANDI Paris** qui ont contribué à l'écriture des recettes et à la réalisation des photos. Audrey Janet, pour son accompagnement indéfectible et sa rigueur. Tous les chefs associés qui ont partagé leur savoir-faire. Toute l'équipe éditoriale : Rina Nurra, photographe de talent ; Alice Leroy, graphiste de génie ; Estérelle Payany, rédactrice de choc ; Julie Haubourdin pour ses conseils et Déborah Schwarz pour son aide précieuse. Clélia Ozier-Lafontaine, pour son endurance, sa constance et sa bienveillance qui ont permis au livre de voir le jour dans les délais… Helen Adedotun, alter ego outre-Manche.

Nous remercions également
Marine Mora et Matfer Bourgeat pour les ustensiles et le matériel.
9 rue du Tapis Vert - 93260 Les Lilas
01 43 62 60 40
www.matferbourgeat.com